Энциклопедия кулинарного искусства

LITRU.RU

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вы уже умеете хорошо готовить или только учитесь? В любом случае эта книга станет для вас настоящим путеводителем по миру кулинарии. Здесь вы найдете рецепты как простых, так и сложных блюд на любой вкус и на все случаи жизни.

- Энциклопедия кулинарного искусства
  - Введение
  - Горячие и холодные закуски
    -
    - Салаты
      - Салаты на каждый день
        - Салат из жареной говядины с овощами
        - Салат «Пикантный»
        - Салат из говядины и помидоров
        - Салат «Русский лес»
        - Мясной салат с фасолью
        - Салат «Богатырский»
        - Салат «Пражский»
        - Салат «Столичный»
        - Салат из говядины и огурцов
        - Салат из говядины с французским соусом
        - Салат из говядины и яблок
        - Салат из телятины и помидоров
        - Салат из телятины с баклажанами
        - Салат «Гранд»
        - Салат «Обеденный»
        - Салат «Краковский»
        - Салат «Везувий»
        - Салат из свинины и овощей
        - Салат «Хуторянка»
        - Салат из свинины и абрикосов
        - Салат из свинины и грибов
        - Салат из мяса кролика по-литовски
        - Салат «Визирь»
        - Салат «Арагви»
        - Салат из баранины и редьки
        - Салат «Тадж-Махал»
        - Салат из ветчины и цветной капусты
        - Салат из колбасы и свеклы

- Салат из колбасы, белокочанной капусты и изюма
- Салат из колбасы и грибов
- Салат «Иванушка»
- Салат из колбасы и яблок
- Салат из ветчины и сельдерея
- Салат из ветчины и яиц
- Салат из ветчины и макарон
- Салат из говяжьей печени и грибов
- Салат «Деликатесный»
- Салат из говяжьего языка по-белорусски
- Салат «Покровский»
- Салат «Добрый»

- Салаты из птицы
  - Салат из курицы, лука и чеснока
  - Салат из курицы и капусты
  - Салат из курицы и огурцов
  - Салат из курицы и картофеля
  - Салат из курицы и консервированной стручковой фасоли
  - Салат из курицы и яблок
  - Салат «Цып-цып»
  - Салат из курицы с сыром
  - Салат по-грузински
  - Салат «Шик»
  - Салат из индейки и овощей
  - Салат из дичи и овощей
  - Салат из дичи и яблок
  - Салат из гусиной печени
  - Салат «Баварский»
- Салаты из рыбы и морепродуктов
  - Салат из морской рыбы и картофеля
  - Салат из морской рыбы и яиц
  - Салат из морской рыбы и фасоли
  - Салат из трески и овощей
  - Салат из судака и овощей
  - Салат из сельди и картофеля
  - Салат по-деревенски
  - Салат из сельди, фасоли и яблок
  - Салат из сельди с горчицей
  - Салат из сельди, картофеля и цветной капусты
  - Салат из сельди и сыра

- Салат из сельди и грецких орехов
- Салат «Фуршетный»
- Салат из печени трески и овощей
- Салат из консервированной рыбы и моркови
- Салат из консервированной рыбы и риса
- Салат из кальмаров и овощей
- Салат из кальмаров и риса
- Салат из кальмаров и яблок
- Салат из крабовых палочек и риса
- Салат из крабов и грибов
- Салат из креветок и зелени
- Салат из криля и яиц
- Салат-ассорти из морепродуктов

- Салаты из овощей и грибов
  - Салат из помидоров со сметаной
  - Салат из помидоров и кочанного салата
  - Салат из помидоров и яиц
  - Салат из помидоров и риса
  - Салат из помидоров с творожным соусом
  - Салат из свежих огурцов и яиц
  - Салат из свежих огурцов и свеклы
  - Салат из белокочанной капусты с тертым хреном
  - Салат из свежих огурцов и лимонного сока
  - Салат из белокочанной капусты и апельсина
  - Салат из белокочанной капусты и курицы
  - Салат из квашеной капусты и яблок
  - Салат из краснокочанной капусты и сельдерея
  - Салат из кольраби с бараниной
  - Салат из брюссельской капусты и болгарского перца
  - Салат из картофеля и фасоли
  - Салат из картофеля и курицы
  - Салат «Лейла»
  - Салат из моркови и сыра
  - Салат из моркови и чернослива

- Салат из свеклы со сливочно-майонезным соусом
- Салат из свеклы и грецких орехов
- Салат из редьки с лимонной цедрой
- Салат из редьки, моркови и грецких орехов
- Салат из редьки и свеклы под соусом
- Салат из редьки и сыра
- Салат из редьки и фисташек
- Салат из редиса и огурцов
- Салат из редиса и сыра
- Салат из тыквы и помидоров
- Салат из баклажанов и сыра
- Салат из болгарского перца и баклажана
- Салат из консервированного зеленого горошка и плавленого сыра
- Салат из консервированного зеленого горошка и сардин
- Салат из фасоли с томатной пастой
- Салат из листьев салата со сметанным соусом
- Салат из листьев салата и болгарского перца
- Салат из листьев салата и яиц
- Салат из сельдерея и лука-порея
- Салат из сельдерея и творога
- Салат из сельдерея и курицы
- Салат из сельдерея и сыра
- Салат из сельдерея и грецких орехов
- Салат из сельдерея и сухарей
- Салат из сельдерея с маринованным луком
- Салат из грибов и сыра
- Салат из шампиньонов и ветчины
- Салат из лисичек
- Салат из соленых грибов и овощей
- Салат из маслят и зеленого лука
- Салат из грибов и огурцов
- Салат из соленых грибов и консервированного зеленого горошка
- Салат из грибов и болгарского перца по-молдавски

- Низкокалорийные салаты

- Салат из мяса с кукурузой
- Салат из телятины с шампиньонами
- Салат из говяжьего языка и картофеля
- Салат из курицы и цветной капусты
- Салат-коктейль из курицы с ананасами
- Салат из индейки и спаржи
- Салат из мяса кролика и красного стручкового перца
- Салат «Ривьера»
- Салат из колбасы и огурцов
- Салат из ветчины со шпинатом
- Салат по-французски
- Салат из сельди с растительным маслом
- Салат из сельди с уксусом
- Салат «Британия»
- Салат «Океан»
- Салат из кальмаров и лука
- Салат из кальмаров и морской капусты
- Салат из крабов и ветчины
- Салат из крабовых палочек и белокочанной капусты
- Салат «Гейша»
- Салат из креветок и патиссонов
- Салат из мидий и консервированного зеленого горошка
- Салат из мидий и риса
- Салат из крабов с красной икрой
- Салат «Изысканный»
- Салат из морской капусты с яйцами
- Салат по-чешски
- Салат «Весна»
- Салат «Юлия»
- Салат из спаржевой фасоли с кунжутом
- Салат «Нимфа»
- Салат из зелени с шампиньонами
- Салат из квашеной капусты со свеклой и огурцами
- Салат из чесночных стрелок
- Салат из савойской капусты

- Салат из кольраби
- Салат из ревеня
- Салат из лука-порея
- Острый салат из тыквы
- Салат из листьев салата и огурцов
- Салат из тыквы с помидорами
- Салат «Рыжик»
- Салат из листьев салата с яичным соусом
- Салат из листьев салата с соусом из простокваши
- Салат из листьев салата в винном уксусе
- Салат из печеных грибов

- Вегетарианские салаты
  - Салат из свежих огурцов и помидоров
  - Салат из свежих огурцов и чеснока
  - Салат из белокочанной капусты, сока ревеня и меда
  - Салат из краснокочанной капусты
  - Салат из краснокочанной капусты и картофеля
  - Салат из белокочанной капусты с клюквенно-смородиновым соком
  - Салат из печеных баклажанов
  - Салат из кабачка и чеснока
  - Салат из фасоли с растительным маслом
  - Салат из стручковой фасоли и грецких орехов
  - Салат из тыквы и репы
  - Салат из тыквы и соленых огурцов
  - Салат из помидоров с квашеной капустой
  - Горячий салат из цветной капусты
  - Салат из редьки, моркови и редиса
  - Салат из картофеля, капусты и соленых грибов
  - Салат из картофеля и редьки
  - Салат из картофеля и яблок
  - Салат из молодого зеленого горошка и моркови
  - Салат из свекольной ботвы

- Салат из щавеля и моркови
- Салат из сельдерея, орехов и винограда
- Салат из листьев салата с соусом из мускатного ореха
- Экзотические салаты
  - Салат «Япония»
  - Салат из помидоров с авокадо
  - Салат из помидоров, сыра и чернослива
  - Салат из зеленых помидоров с киви
  - Салат «Микс»
  - Салат из консервированного тунца и бананов
  - Салат «Райский остров»
  - Салат из мандаринов с грибами и сыром
  - Салат из авокадо с сыром
  - Салат из авокадо с помидорами
  - Салат из апельсинов с луком
  - Салат из апельсинов со спаржей
  - Салат «Причуда»
- Винегреты
  - Винегрет «Традиционный»
  - Винегрет из помидоров и огурцов
  - Винегрет «Весенний»
  - Винегрет из фасоли
  - Винегрет по-белорусски
  - Винегрет из консервированной кукурузы
  - Винегрет из грибов
  - Винегрет из шампиньонов
  - Винегрет из мяса
  - Винегрет из морской капусты
  - Винегрет из макруруса
  - Винегрет из копченой рыбы
  - Винегрет из сардин
  - Винегрет из хека
  - Винегрет из соленой сельди
  - Винегрет из сельди с соусом из томатной пасты
  - Винегрет из кальмаров
  - Винегрет из мидий
  - Винегрет из яблок
  - Винегрет из фруктов

- Закуски
  - Закуски из мяса и птицы
    - Свиная грудинка заливная
    - Заливное мясо с вареными яйцами
    - Заливная буженина
    - Заливная ветчина с сыром
    - Буженина
    - Закуска из свинины и овощей
    - Закуска из свинины и риса
    - Закуска из свинины по-русски
    - Рулетики из свиных отбивных с начинкой из помидоров
    - Заливные фрикадельки из говядины
    - Заливная говядина с сыром и грибами
    - Рулет из телятины
    - Закуска из говядины и помидоров
    - Паштет из говядины в масле
    - Острая мясная закуска
    - Рулетики из говядины, запеченные в фольге
    - Фаршированная курица
    - Фрикадельки из куриного фарша с овощами
    - Закуска «Зимушка»
    - Закуска «Барин»
    - Мясо курицы с консервированными кабачками
    - Студень из куриных потрохов и овощей
    - Закуска из мяса индейки и овощей
  - Овощные закуски
    - Помидоры, фаршированные говяжьим фаршем и запеченные в духовке
    - Соленые помидоры, фаршированные грибами
    - Помидоры, фаршированные сыром
    - Закуска из помидоров по-татарски
    - Закуска из помидоров по-украински
    - Томатная закуска с сыром
    - Томатная закуска с баклажанами
    - Закуска из огурцов по-литовски
    - Огурцы с горчичной приправой

- Закуска из соленых огурцов и свеклы
- Закуска «Красная»
- Закуска из кабачков и лука
- Закуска из кабачков и помидоров
- Острая закуска из патиссонов
- Закуска из тыквы
- Закуска из баклажанов по-узбекски
- Закуска из баклажанов и изюма
- Закуска из моркови и тмина
- Закуска из моркови и сыра
- Закуска из свеклы и хрена
- Закуска из свеклы, чернослива и орехов
- Перец по-одесски
- Закуска из болгарского перца и моркови
- Закуска из болгарского перца по-татарски
- Болгарский перец с мясом и фруктами
- Горячая закуска из болгарского перца и сыра
- Острая закуска из фасоли

- Закуски из рыбы и морепродуктов
  - Заливной судак с морковью и лимоном
  - Заливной карась с помидорами
  - Заливное из морского окуня
  - Паштет из судака и помидоров
  - Закуска из копченой сельди и яиц
  - Закуска из копченой сельди и молодого картофеля
  - Судак в уксусе
  - Рыбная закуска по-болгарски
  - Заливные крабы
  - Закуска из кальмаров и яблок
  - Закуска из кальмаров и картофеля
  - Закуска из кальмаров и яиц
  - Закуска из креветок и патиссонов
  - Закуска из креветок и зеленого горошка
  - Креветки с рисом и черносливом
  - Кальмары с картофелем и морковью
  - Закуска из мяса крабов и яиц

- Закуска из крабов и зеленого горошка
- Закуски из грибов
  - Заливные вешенки
  - Заливные соленые грузди
  - Закуска из грибов и мяса
  - Закуска из маринованных грибов и рыбы
  - Закуска из грибов и сыра
  - Закуска из шампиньонов и яиц
  - Закуска из маринованных грибов и лука
  - Закуска из соленых грибов и яиц
  - Закуска из соленых груздей
  - Маринованные грибы с редькой
  - Закуска из маринованных грибов и зеленого горошка
  - Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцами и луком
  - Шляпки шампиньонов, фаршированные мясом курицы
  - Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и ветчиной
- Закуски под аперитив и водку
  - Закуска из помидоров по-русски
  - Помидоры, фаршированные солеными грибами
  - Помидоры, фаршированные брынзой
  - Огурцы с горчицей
  - Соленые огурцы в томатном соусе
  - Соленые огурцы с чесноком и яблоками
  - Соленые огурцы, фаршированные морковью и чесноком
  - Соленые огурцы, фаршированные зеленью
  - Малосольные огурцы, фаршированные брынзой
  - Соленые огурцы, фаршированные маринованным луком
  - Соленые огурцы, фаршированные грибами
  - Соленые огурцы, фаршированные тертым хреном

- Закуска из маринованного болгарского перца и лука
- Болгарский перец с маслинами
- Закуска из лимонов и миндаля
- Закуска из айвы и лимонов
- Закуска из лимонов, сыра и чеснока

- Закуски к пиву
  - Отварные раки в пиве
  - Раки в овощном бульоне
  - Закуска «Фрегат»
  - Креветки с пряностями к пиву
  - Закуска «Золотая рыбка»
  - Рыбная мелочь со специями
  - Картофельные палочки с тмином
  - Шарики из сельди и сыра
  - Закуска «Удачный улов»
  - Басумат
  - Сырные шарики с чесноком
  - Соленые сухарики
  - Картофельные мини-блинчики
  - Сырные блинчики с тмином и зеленью
  - Оладьи из говяжьей печени с цукини
  - Закусочные оладьи с копченой рыбой
  - Закусочные колбаски из баранины
- Суши и роллы
  - Суши с морским окунем и морской капустой
  - Суши с лососем
  - Суши с кижучем и кунжутом
  - Суши с угрем и креветками
  - Суши с мидиями
  - Суши с креветками и мидиями
  - Суши с сельдью
  - Суши с лососем и икрой
  - Роллы с семгой и красной икрой
  - Роллы со свежим огурцом и морским окунем
  - Роллы с крабами
  - Роллы с копченым угрем, креветками и кунжутом
  - Роллы с лососем, авокадо и клубникой
- Фьюжн-закуски

- Закуска из репчатого лука и вишни
- Закуска из вишни и моркови
- Помидоры, фаршированные сельдереем и ананасом
- Закуска из дыни и сыра
- Паштет из слив и картофеля
- Закуска из сухофруктов и мяса

- Первые блюда
  - Бульоны
    - Классический овощной бульон
    - Овощной бульон по-гречески
    - Морковный бульон с тмином
    - Овощной бульон с яйцом
    - Свекольный бульон
    - Овощной бульон с сухариками
    - Чесночный бульон с сыром
    - Бульон «Старорусский»
    - Премьер-бульон (японская кухня)
    - Бульон «Весенний»
    - Бульон из молодого картофеля с зеленым луком
    - Овощной бульон с сухариками и сыром
    - Бульон из щавеля со сметаной
    - Овощной бульон с рисом
    - Овощной бульон по-деревенски
    - Бульон из сушеных грибов
    - Овощной бульон с клецками
    - Бульон из шампиньонов
    - Бульон «Лесная сказка»
    - Грибной бульон по-украински
    - Грибной бульон с зеленым горошком
    - Грибной бульон по-французски
    - Грибной бульон с молодой крапивой и щавелем
    - Грибной бульон на свекольном отваре
    - Грибной бульон по-русски
    - Классический говяжий бульон
    - Бульон из говяжьих костей
    - Бульон из говяжьей лопатки
    - Бульон из телятины с яйцом
    - Коричневый говяжий бульон
    - Бульон из говяжьих костей со свининой
    - Бульон из говядины и свиных ребрышек
    - Мясной бульон с жареной говядиной

- Говяжий бульон с пельменями
- Классический куриный бульон
- Куриный бульон с лапшой
- Куриный бульон с морковью и зеленым луком
- Куриный бульон с сырными клецками
- Куриный бульон по-казахски
- Куриный бульон с гречневой кашей (русская кухня)
- Бульон из говяжьего языка
- Бульон из бараньих ребрышек
- Бульон из утки
- Красный бульон из баранины
- Бульон из бараньей головы (марокканская кухня)
- Бульон «Зайка»
- Бульон из стерляди (русская кухня)
- Рыбный бульон
- Бульон из горбуши с креветками
- Бульон из щуки с перловой крупой

- Овощные и грибные супы
  - Овощной суп с картофелем и яйцами
  - Овощной суп с картофелем и жареным луком
  - Суп «Луковка»
  - Луковый суп с картофелем и рисом
  - Классический свекольник
  - Свекольник «Радуга»
  - Свекольник со стручковой фасолью
  - Свекольник с грибами
  - Грибной суп с картофелем и морковью
  - Суп из шампиньонов с картофелем и сыром
  - Суп из шампиньонов с морковью и рисом
  - Суп из шампиньонов с цукини
  - Суп из белых грибов с картофелем и яйцами
  - Суп из сушеных грибов с картофелем и вермишелью
  - Щи и борщ
    - Постные щи из краснокочанной капусты
    - Грибные щи
    - Борщ «Дачница»

- Борщ из свекольной ботвы
- Летние супы
  - Холодный суп на щавелевом отваре
  - Окрошка «Вегетарианская»
  - Суп «Дачный»
  - Щавелевый суп с малосольными огурцами
  - Холодный свекольник
- Низкокалорийные супы
  - Овощной суп с картофелем и рисом
  - Овощной суп с репой
  - Холодный томатный суп
  - Суп «Диетический»
  - Суп из кольраби
  - Суп из цветной капусты
  - Похлебка из стручковой фасоли с тмином
  - Суп из шпината
- Супы-пюре
  - Овощной суп-пюре
  - Картофельный суп-пюре с яйцами
  - Картофельный суп-пюре с сыром
  - Морковный суп-пюре
  - Суп-пюре с рисом
  - Кабачковый суп-пюре
- Кухня народов мира
  - Овощной суп по-болгарски
  - Овощной суп по-гречески
  - Холодный суп по-таджикски
  - Классический луковый суп (французская кухня)
  - Томатный суп по-мексикански
  - Индийский суп с зеленым горошком и пряностями
  - Овощной суп с арахисом (африканская кухня)
- Молочные супы
  - Молочный суп-лапша
  - Молочный суп-лапша с морковью
  - Молочный суп с картофелем и яйцами
  - Молочный суп «Сластена»
  - Молочный суп с рисом
  - Сырный суп с овощами
  - Сырный суп с грибами

- Летние супы
  - Холодный кефирный суп с зеленью
  - Окрошка «Молодильные яблоки»
  - Окрошка на кефире
  - Холодный суп с рисом
- Низкокалорийные супы
  - Молочный суп с картофелем и морковью
  - Молочный суп с кабачками
  - Молочный суп с тыквой
  - Молочный суп с тыквой и пшеном
  - Молочный суп с репой и гречневой крупой
  - Кефирный суп с укропом и тмином

- Мясные супы
  - Суп из говядины с картофелем
  - Суп из говядины с рисом
  - Суп «Сытный обед»
  - Суп из говядины с картофелем и луком
  - Гороховый суп с копченостями
  - Куриный суп-лапша
  - Суп из куриных грудок с макаронными изделиями
  - Гороховый суп с копчеными крылышками
  - Куриный суп с плавленым сыром
  - Куриный суп с картофелем и яйцами
  - Свекольник с говядиной
  - Свекольник «Сытный»
  - Свекольник с тушенкой и грибами
  - Суп «Колбасный»
  - Суп из тушенки с зеленым горошком
  - Щи и борщи
    - Щи «Сельские»
    - Щи «Любительские»
    - Щи «Студенческие»
    - Классический борщ
    - Борщ с жареной свининой
    - Борщ со щавелем и копченостями
  - Летние супы
    - Суп из ранней капусты и молодого картофеля
    - Классическая окрошка
    - Окрошка с колбасными изделиями и майонезом

- Окрошка «Витаминная»
- Низкокалорийные супы
  - Суп из куриных крылышек с овощами
  - Суп из куриных крылышек с цветной капустой
  - Куриный суп с рисом и зеленью
  - Суп из телятины со шпинатом
  - Похлебка из баранины, моркови и кинзы
- Супы-пюре
  - Куриный суп-пюре
  - Гороховый суп-пюре с копченой курицей
  - Суп-пюре с мясом и овощами
- Кухня народов мира
  - Рассольник по-русски
  - Сборная солянка по-русски
  - Кюфта бозбаш (азербайджанская кухня)
  - Суп из баранины и белой сливы (армянская кухня)
  - Суп харчо с орехами (грузинская кухня)
  - Мастоба с алычой (таджикская кухня)
  - Бруду из говядины (тунисская кухня)
  - Креольский куриный суп (испанская кухня)
  - Суп из крылышек цыпленка (мексиканская кухня)
- Супы из рыбы и морепродуктов
  - Рыбный суп с картофелем и морковью
  - Рыбный суп с брынзой
  - Рыбный суп с рисом
  - Суп из консервированной рыбы
  - Суп на скорую руку
  - Суп из креветок с рисом
  - Суп из морепродуктов с сыром
  - Летние супы
    - Окрошка с кальмарами
    - Рыбная окрошка
    - Окрошка с мясом криля
    - Холодный свекольник с крабовыми палочками

- Холодный клюквенный суп с филе судака
- Низкокалорийные супы
  - Суп «Наслаждение»
  - Суп из морепродуктов со шпинатом
  - Уха из щучьих голов
  - Суп из мяса криля
- Супы-пюре
  - Суп-пюре с кальмарами и овощами
  - Суп-пюре из судака
  - Суп-пюре со шпротами
  - Суп-пюре из креветок с рисом и грибами
- Кухня народов мира
  - Уха из стерляди по-русски
  - Рыбный суп по-французски
  - Суп «Парижанка» (французская кухня)
  - Суп из судака по-китайски
  - Рыбный суп по-китайски
  - Рыбный суп с кукурузой (мексиканская кухня)

- Супы с пивом и вином
  - Пивной суп с ржаным хлебом
  - Винно-пивной суп
  - Винный бульон со специями и луком
  - Пивной суп с изюмом
  - Ботвинья с темным пивом

- Горячие блюда – готовим сами
  - Блюда из домашней птицы
    - Вареные окорочка с картофелем
    - Куриные грудки, запеченные с тмином и кориандром
    - Филе курицы с грибами и макаронами
    - Куриная печень с сыром
    - Курица с соевым соусом и кешью
    - Филе цыпленка в сметане
    - Куриные крылышки с цветной капустой
    - Курица с зеленью, жаренная в фольге
    - Котлеты из рубленой куриной печени
    - Котлеты из курицы с чесноком
    - Утка, запеченная с айвой
    - Утка по-молдавски
    - Утка, запеченная в фольге

- Грудка индейки, запеченная с картофелем
- Окорочка индейки, запеченные с медом и лимонным соком

- Блюда из мяса
  - Свинина, запеченная с кабачками
  - Свинина, запеченная с баклажанами
  - Биточки из свинины
  - Свиные отбивные
  - Свинина, запеченная в фольге
  - Запеченная свинина по-итальянски
  - Свиная корейка, запеченная с квашеной капустой
  - Свинина по-китайски
  - Кебабы из свинины, приготовленные в фольге
  - Котлеты из свинины
  - Тушеная говядина с кабачками и грибами
  - Говядина, тушенная с квашеной капустой
  - Говядина, запеченная с помидорами и базиликом
  - Котлеты из говядины с грибами
  - Шпигованная говядина, запеченная в фольге
  - Печеночные котлеты с зеленью
  - Тефтели из говядины с картофелем
  - Баранина с фасолью
  - Баранина, запеченная с кабачками и помидорами
  - Баранина, запеченная с тыквой
  - Баранина, запеченная с морковью и рисом
  - Баранина, запеченная в томатном соке
  - Тефтели из баранины
  - Мясо кролика, тушенное в сметане
  - Мясо кролика, тушенное с морковью и капустой
  - Кролик, жаренный в сухарях
- Блюда из рыбы и морепродуктов
  - Речная рыба с картофелем и хреном
  - Филе хека, жаренное в панировочных сухарях
  - Филе речной рыбы с рисом
  - Вареные кальмары с картофелем
  - Вареные кальмары с яйцами
  - Котлеты из щуки

- Филе хека в кляре
- Кальмары с кислыми яблоками
- Рыбные котлеты с креветками

- Блюда из овощей
  - Болгарский перец, фаршированный рисом и морковью
  - Помидоры, запеченные в тесте
  - Болгарский перец, фаршированный морковью и зеленым горошком
  - Голубцы по-украински
  - Голубцы с курицей
  - Жареные голубцы
  - Капуста, тушенная с яйцами и луком
  - Запеканка из капусты
  - Капуста, тушенная с мясом
  - Капуста, тушенная с рисом
  - Баклажаны, запеченные с помидорами
  - Печеные баклажаны
  - Картофель со сметаной в горшочках
  - Картофель под яичным соусом
  - Кабачки с сыром
  - Щавель, тушенный с яйцами
  - Тыква, жаренная с фисташками
  - Свекла, тушенная с зеленью
  - Запеканка из фасоли и сыра
  - Картофель, запеченный с яблоками
- Блюда из грибов
  - Грибы, тушенные с картофелем и капустой
  - Жареные вешенки с сыром
  - Икра грибная
- Пловы
  - Плов с цветной капустой
  - Плов с грибами и помидорами
  - Плов вегетарианский по-киргизски
  - Плов с шампиньонами и баклажанами
  - Индийский острый плов
  - Плов по-болгарски
  - Плов по-милански
  - Шафрановый плов
- Вегетарианские блюда
  - Тушеные кабачки
  - Баклажаны, тушенные с морковью
  - Кабачки с маринованными грибами
  - Кабачки, тушенные с луком

- Кабачки, запеченные с чесноком и луком
- Кабачки, тушенные с морковью и репой
- Гарниры
  - Жареный картофель с зеленым луком
  - Картофельное пюре по-итальянски
  - Стручковая фасоль со сметаной
  - Пюре из зеленого горошка и салата латук
  - Пюре из зеленого горошка и моркови
  - Пюре из фасоли
  - Капуста, тушенная с яблоками
  - Картофель по-деревенски
  - Морковь, тушенная с луком
  - Лук, запеченный с яблоками
  - Белая фасоль с луком
- Каши
  - Тыквенная каша
  - Рисовая каша с томатным соусом и сыром
  - Перловая каша с луком
  - Гречневая каша с огурцами
  - Геркулесовая каша с бананами
  - Овсяная каша с изюмом
  - Рисовая каша с изюмом
  - Пшенная каша с луком и морковью
  - Пшеничная каша с грибами
  - Гречневая каша с томатом
  - Манная каша с изюмом
  - Кукурузная каша с луком и грибами
- Горячие блюда – готовим на природе и на даче
  - Супы
    - Охотничья кухня
      - Бульон из куропатки с рисом и раковыми шейками
      - Суп-пюре из перепелок
      - Суп-пюре из мяса зайца с овощами
      - Суп из лосятины со сморчками и фрикадельками
      - Суп гороховый с копченой уткой
      - Суп из вальдшнепов с овощами и крупами
      - Суп из тетерева с репой
      - Борщ с олениной и сосисками
    - Лучшие рецепты ухи
      - Уха рыбацкая двойная
      - Уха «Волжские просторы»

- Русская уха
- Уха из щуки и окуней
- Уха с фрикадельками из рыбы

- Закуски и вторые блюда
  - Готовим на решетке
    - Бутерброды с овощами
    - Бутерброды с огурцами и зеленью
    - Бутерброды с яйцами и огурцами
    - Бутерброды с паштетом из брынзы
    - Бутерброды с мясом курицы и солеными огурцами
    - Бутерброды с брынзой и помидорами
    - Бутерброды с маслинами
    - Помидоры с куриным фаршем
    - Печеные баклажаны
    - Закуска из маринованных грибов и рыбы
    - Грибы, запеченные с сыром
    - Закуска из запеченных шампиньонов и яиц
    - Печеные помидоры, фаршированные креветками
    - Рыба в маринаде
    - Рыба в кляре
    - Судак, жаренный с картофелем
    - Жареный карп
    - Сом с белым вином
    - Минтай, жаренный с баклажанами
    - Окунь в сметанном соусе
    - Форель по-итальянски
    - Судак с белым вином и пряностями
    - Карп с картофелем
    - Фаршированный судак
    - Жареные свиные ребрышки
    - Мясо, жаренное с овощами
    - Жареное мясо кролика
    - Рубленая свинина с орехами
    - Рулет из говядины и овощей
    - Рулеты из свинины с помидорами
    - Курица с зеленью, жаренная в фольге
    - Жареная курица с яблоками
  - Готовим в казане
    - Помидоры по-татарски
    - Томатная закуска с баклажанами

- Тушеные овощи
- Фаршированные баклажаны
- Тушеные грибы
- Говядина с квасом
- Говядина по-польски
- Свинина по-эстонски
- Говядина с яблоками
- Тушеная баранина
- Баранина с фасолью
- Свинина, тушенная с вином и медом
- Говяжья печень, тушенная в молоке
- Почки по-русски
- Говяжий язык с овощами
- Куриная печень с грибами
- Филе цыпленка, тушенное в белом вине
- Цыпленок с сухофруктами
- Филе цыпленка в сметане
- Утка с мандаринами
- Фаршированные ножки утки
- Плов с куриными окорочками
- Плов из баранины с айвой
- Плов из баранины с изюмом

- Готовим в горшочках
  - Помидоры с копченым салом в горшочке
  - Закуска из болгарского перца и сыра
  - Баклажаны с помидорами
  - Закуска из баклажанов и яиц
  - Закуска из грибов и мяса
  - Запеканка из капусты
  - Капуста, тушенная со свининой
  - Кабачки, тушенные в томатном соусе
  - Кабачки, запеченные с мясом и грибами
  - Запеканка из грибов
- Готовим в котелке
  - Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком
  - Огурцы, фаршированные мясом
  - Фаршированный болгарский перец
  - Капуста с сельдереем
  - Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью

- Говядина по-бразильски
- Свиная грудинка, тушенная с овощами
- Свиные отбивные с луком и морковью
- Перловая каша со свининой
- Фазан, фаршированный говядиной
- Гусь, фаршированный свининой и грецкими орехами

- Готовим на мангале
  - Шашлык из маринованных кальмаров
  - Шашлык из рыбы
  - Шашлык из осетрины
  - Угорь на вертеле
  - Шашлык из камбалы и фруктов
  - Шашлык из говяжьей вырезки
  - Шашлык из говядины и шпика
  - Шашлык из говяжьей вырезки
  - Шашлык из говяжьей печени
  - Шашлык из бараньих ребрышек
  - Шашлык по-казахски
  - Шашлык по-татарски
  - Шашлык из жирной баранины и помидоров
  - Шашлык из рубленого мяса
  - Шашлык из свинины и говядины
  - Шоп-кебаб
  - Шашлык из бифштекса с кукурузой и болгарским перцем
  - Шашлык из мяса молодого кабанчика с овощами
  - Шашлык из мяса косули
  - Шашлык из сайгака с оливковым маслом
  - Шашлык из печени сайгака по-охотничьи
  - Заяц, жаренный на вертеле
  - Заяц на вертеле, фаршированный яблоками и черносливом
  - Утки на вертеле
  - Шашлык из перепелов и куропаток
  - Жареные на вертеле рябчики
  - Фазаньи ножки на вертеле

- Куропатка с черносливом
- Вальдшнепы по-охотничьи
- Тетерев с брусникой

- Запекаем в углях
  - Фаршированная рыба
  - Говядина с горчицей и салом
  - Мясо кабана с пряностями
  - Мясо кабана с овощами
  - Шашлык из молодого кабанчика, запеченный в углях
  - Лосятина в фольге
  - Сайгак, запеченный в углях с грибами
  - Запеченный в углях молодой сайгак
  - Оленина с коньяком
  - Мясо лани, запеченное в фольге с лесными ягодами
  - Запеченное в углях мясо кролика
  - Запеченные в фольге перепела
  - Дикий голубь в фольге с вином
  - Рябчики в чесночном соусе, запеченные в фольге
  - Вальдшнеп с ягодами, запеченный в углях

- Мучные блюда
  - Несладкое тесто
    - Пицца
      - Пицца с сыром и грибами по-милански
      - Пицца «Римские каникулы»
      - Пицца «Сицилия»
      - Пицца с сосисками
      - Пицца «Сборная»
      - Пицца с вареной говядиной
      - Пицца «Дон Корлеоне»
      - Чесночная пицца с беконом
      - Пицца со шпротами и маринованными грибами
      - Вегетарианская пицца
      - Пицца «Мадрид»
      - Пицца с рисом и вешенками
      - Пицца с жареной куриной печенью
      - Пицца с копченой курицей
    - Пельмени

- Русские пельмени с топленым маслом
- Пельмени по-русски с мясом, сыром, сметаной и специями
- Пельмени с морским окунем, сыром, сметаной и зеленью
- Пельмени по-московски
- Жареные пельмени по-китайски
- Пельмени с мясом, чесноком и морковью
- Пельмени с мясом, грибами и креветками в бульоне
- Пельмени с брынзой, картофелем, луком и грудинкой
- Пельмени по-казахски
- Пельмени из дрожжевого теста с мясом и чечевицей
- Пельмени с бараниной, луком и картофелем
- Жареные пельмени по-узбекски
- Пельмени с белыми грибами, ветчиной и луком
- Пельмени с мясом курицы
- Пельмени с начинкой из мяса курицы и грибов
- Пельмени с фаршем из трески и лука
- Пельмени «Астраханские»
- Пельмени с фаршем из горбуши и свинины
- Пельмени с луком и семгой
- Пельмени с говяжьей печенью и луком
- Старорусские пельмени кундюмы
- Пельмени по-уральски с мускатным орехом
- Старокурганские пельмени
- Сибирские пельмени с олениной
- Сибирские пельмени из сохатины в бульоне со сметаной и зеленым луком
- Сибирские пельмени, жаренные с солеными огурцами

- Вареники
  - Вареники с пресным творогом,

- сыром, кедровыми орешками и майораном
    - Вареники с рыжиками, луком и сыром
    - Вареники с грибами, рисом и маслом
    - Вареники с зеленым луком и вареными яйцами
    - Вареники по-украински
    - Вареники с фаршем из грибов и творога
    - Вареники с яйцами и щавелем
- Хинкали
    - Хинкали с говядиной, свининой, бараниной, шпинатом и мускатным орехом
    - Хинкали с бараниной и свининой
    - Хинкали со смешанным фаршем и соусом сациви
- Манты
    - Узбекские манты с мясным бульоном и зеленью
    - Манты с кониной, морковью и тыквой
    - Классические узбекские манты с бараниной и курдючным салом
    - Узбекские манты с верблюжатиной, бульоном, сметаной и зеленью
    - Манты с говядиной и салом-сырцом
    - Хушан – таджикские манты с кайлой
    - Балык берек – туркменские манты с филе трески
    - Манты с тыквой по-казахски
- Галушки
    - Классические галушки
    - Галушки со сливочным маслом, сыром и зеленью
    - Галушки по-украински
    - Галушки из мамалыги
    - Галушки из телятины
    - Картофельные галушки
    - Морковные галушки с хреном
    - Картофельные галушки с квашеной капустой
- Пироги

- Капустный пирог на скорую руку
- Пирог с грибами и луком
- Пирог с рыбой и капустой
- Открытый пирог с брынзой и овощами
- Пирог с беконом и сыром
- Классический пирог с капустой
- Пирог с говядиной
- Пирог с рыбой по-русски

- Пирожки
  - Пирожки с ливером
  - Пирожки с рисом и яйцом
  - Пирожки с рисом и морковью
  - Пирожки с зеленым луком и яйцом
  - Пирожки с мясом и грибами
  - Пирожки с рыбой и рисом
  - Пирожки с гречневой кашей и грибами
  - Пирожки по-украински
  - Пирожки с рыбным фаршем
  - Пирожки с картофелем и рыбой
  - Пирожки с квашеной капустой и грибами
- Булочки
  - Булочки с сосисками
  - Булочки с сыром
  - Булочки с зеленым луком и яйцами
  - Булочки с творожной начинкой
  - Итальянские булочки с помидорами и оливками
  - Булочки с капустой
  - Булочки с кориандром
- Ватрушки и кексы
  - Ватрушки с творогом и зеленью
  - Ватрушки с гречневой кашей
  - Ватрушки с картофелем и луком
  - Ржаные ватрушки с картофелем и беконом
  - Кекс соленый на кислом молоке
  - Кекс с брынзой и тмином
- Кулебяки и курники
  - Кулебяка с мясом
  - Кулебяка с капустой и окороком
  - Кулебяка с грибами

- Курник на сметане
- Курник с грибами

- Расстегаи
  - Классические расстегаи
  - Расстегаи с курицей и грибами
  - Расстегаи «Суздальские»
  - Расстегаи с пшенной кашей и сушеными грибами
  - Расстегаи с картофелем и осетриной по-русски
  - Жареные расстегаи с грибами, луком, морковью и сыром
  - Расстегаи с морковью и белыми грибами
  - Расстегаи с цветной капустой, яйцами и сыром
- Беляши
  - Беляши с мясом
  - Беляши с мясом и рисом
  - Беляши с мясом и грибами
  - Перемечи – классические беляши
  - Беляши по-уральски
  - Беляши по-сибирски с чесноком
  - Вак-белиш – беляши по-башкирски с мясом и картофелем
  - Шурпалы-белиш – беляши по-башкирски
  - Беляши по-казахски
  - Эчпочмак – татарские беляши
  - Беляши по-татарски с начинкой из риса и говядины
  - Беляши с сыром и яйцом по-абхазски
  - Беляши с мясом и сыром по-арабски
  - Беляши с ливером
- Чебуреки
  - Классические чебуреки
  - Чебуреки с мясом и сыром
  - Чебуреки с мясом и грибами
  - Чебуреки с индейкой
  - Чебуреки с говядиной, картофелем, морковью и болгарским перцем
  - Чебуреки с мясом курицы и коньяком
  - Чебуреки с бараниной, красным вином, гранатовым соком и имбирем

- Чебуреки из телятины с чесноком
- Чебуреки с мясом кролика и зеленым луком

- Сладкое тесто
  - Пироги
    - Творожный пирог с фруктами
    - Пирог «Оригинальный»
    - Пирог «Миндальный»
    - Клубнично-творожный пирог
    - Абрикосовый пирог
    - Банановый пирог на скорую руку
    - Пышный вишневый пирог
    - Французский яблочный пирог
    - Традиционная шарлотка
    - Австрийский яблочный штрудель
    - Открытый пирог с яблоками и малиной
    - Открытый пирог с ревенем
    - Манник с изюмом
    - Лимонник открытый
    - Деревенский тыквенный пирог
    - Песочный пирог с крыжовником и апельсином
    - Песочный пирог с клюквой
    - Пирог с изюмом и грецкими орехами
    - Пирог с айвой
  - Чизкейки
    - Чизкейк с апельсиновой глазурью
    - Бисквитный чизкейк с консервированными фруктами
    - Чизкейк с джемом
    - Сливочный чизкейк с хурмой
  - Пирожки
    - Пирожки с яблоками и корицей
    - Пирожки со сладкой рисовой начинкой
    - Пирожки с ежевикой
    - Пирожки с вишней
    - Пирожки с повидлом и орехами
  - Сдобные булочки
    - Булочки со сметаной
    - Булочки с сахарной пудрой
    - Булочки с изюмом и орехами
    - Булочки с маком

- Булочки с курагой
- Булочки с кунжутом
- Булочки с финиками
- Сливочные булочки с шоколадной глазурью
- Сладкие булочки с кардамоном
- Заварные булочки
- Заварные булочки с абрикосовым кремом
- Французские ореховые булочки
- Сахарные булочки по-армянски
- Булочки из песочного теста с глазурью
- Булочки из песочного теста с арахисовой посыпкой
- Английские булочки
- Банановые булочки
- Творожные булочки с черникой
- Булочки с мармеладом по-чешски
- Американские булочки с джемом
- Ромовые булочки
- Булочки с изюмно-ромовой начинкой
- Булочки с инжиром и шоколадной глазурью

- Баранки, круассаны и рогалики
  - Классические баранки
  - Баранки с маком
  - Круассаны со сгущенным молоком
  - Круассаны со смородиновым вареньем
  - Рогалики «Шоколадные»
  - Рогалики с кунжутом
  - Рогалики «Сахарные»
  - Рогалики «Апельсиновые»
  - Рогалики «Вишневые»
  - Рогалики с марципаном
- Ватрушки
  - Ватрушки с творогом
  - Ватрушки «Нежные»
  - Ватрушки с творогом и изюмом
  - Ватрушки с творогом и цукатами
- Пончики
  - Пончики с корицей
  - Пончики «Ромовые»

- Пончики из творожного теста
- Творожные пончики с тмином
- Пончики «Калорийные»
- Пончики на сгущенном молоке

- Кексы
  - Кекс «День и ночь»
  - Кекс «Медовый»
  - Кекс «Зебра»
  - Шоколадный кекс с кешью
  - Медовый кекс по-болгарски
  - Кекс с изюмом и цукатами
  - Кекс «Творожный»
  - Кексы «Банановые»
  - Кекс «Кофейный»
  - Шоколадный кекс с черешней
  - Кексы из дрожжевого теста с миндалем
  - Кекс из дрожжевого теста с цукатами и изюмом
  - Маффины с черешней
  - Маффины «Йогуртовые»
  - Маффины «Кокосовые»
  - Маффины с кедровыми орешками
  - Шотландский кекс с тмином
- Рулеты
  - Рулет на сгущенном молоке с апельсиновой начинкой
  - Шоколадный рулет на сгущенном молоке
  - Банново-сливочный рулет
  - Бисквитный рулет с малиновой начинкой
  - Шоколадный рулет
  - Бисквитный рулет с клубничным джемом
  - Рулет с кофейным кремом
  - Рулет со сметанным кремом
  - Рулет с начинкой из лимона и орехов
  - Рулетики с начинкой из клюквы
  - Шоколадный рулет с брусникой
  - Рулет с шоколадно-коньячным кремом
  - Рулет из дрожжевого теста с яблоками и изюмом

- Торты
  - Торт «Восхищение»
  - Торт «Королевский десерт»
  - Шоколадный торт с изюмом
  - Торт «Элегия»
  - Шоколадный торт с заварным кремом
  - Бисквитный торт с безе
  - Торт «Лакомка»
  - Торт «Кофейный аромат»
  - Торт «Вечерний»
  - Торт «Варшавянка»
  - Торт «Малютка»
  - Торт с персиками и винным желе
- Пирожные
  - Пирожные «Карнавал»
  - Пирожные «Клубничные»
  - Пирожные с шоколадной помадкой
  - Бисквитные пирожные
  - Пирожные «Ягодные»
  - Пирожные «Воздушные»
  - Пирожные «Сливочные»
  - Шоколадные безе
  - Шоколадные безе с желтковым кремом
  - Пирожные «Юбилейные»
  - Эклеры с ванильным кремом
  - Пирожные «Наполеон»
  - Заварные пирожные со взбитыми сливками
  - Пирожные «Картошка» с кремом
  - Пирожные «Картошка» с орехами
  - Пирожные из печенья и орехов
- Слоеное тесто
  - Несладкая выпечка
    - Слоеные пирожки с грибами
    - Пирог из слоеного теста с лососем
    - Слоеный пирог с судаком и грибами
    - Слойки с сыром
    - Слойки с зеленым луком
    - Слойки с мясом
    - Слойки с ветчиной
    - Слоеное печенье с сыром
    - Слоеное печенье с тмином

- Острое слоеное печенье
- Слоеные палочки
- Печенье из слоеного теста с кунжутом и паприкой

- Сладкая выпечка
  - Слойки с вишней
  - Слойки с черносливом и курагой
  - Слойки с творогом
  - Язычки
  - Слоеный пирог с орехами и курагой
  - Круассаны из слоеного теста
  - Рулет из слоеного теста с творожной начинкой
  - Рулет из слоеного теста с вишневым джемом
  - Печенье из слоеного теста с сахарной посыпкой
  - Ушки с орехами и медом
  - Сладкие палочки с кунжутом
  - Слоеное печенье с маком
  - Фигурное слоеное печенье с глазурью
- Пудинги
  - Пудинг с вишневым джемом
  - Пудинг с малиновым вареньем
  - Пудинг с мармеладом
  - Пудинг «Миндальный»
  - Пудинг «Ежевичный»
  - Пудинг с яблоками и изюмом
  - Ромовый пудинг с яблоками
  - Пудинг «Английский»
  - Пудинг «Лимонный»

- Напитки
  - Компоты, морсы и кисели
    - Компоты
      - Яблочный компот с лаймом
      - Яблочный компот с лимоном
      - Классический вишневый компот
      - Грушевый компот с корицей
      - Фруктовый коблер
      - Компот «Дачный»
      - Компот «Особый»
      - Фруктово-ягодный компот с корицей
      - Компот «Изюминка»

- Компот «Солнышко»
- Компот «Лесная полянка»
- Абрикосовый компот с грейпфрутом
- Компот «Изабелла»
- Компот «Пьяная вишня»
- Классический компот из сухофруктов
- Компот из ревеня
- Компот из клубничного варенья и изюма
- Компот «Фруктовый сад»
- Компот «Любительский»
- Компот «Анапа»
- Брусничный компот с медом и пряностями
- Компот из чернослива и кураги
- Компот из черноплодной рябины с лимоном
- Компот «Восточная сказка»
- Компот «Ароматный»
- Компот из груш и мандаринов
- Фруктовый компот по-кавказски

- Морсы
  - Морс из черной малины
  - Ягодный морс
  - Фруктово-ягодный морс с медом
  - Малиновый морс с лаймом
  - Морс из черной малины и лимона
  - Апельсиновый морс с пряностями
  - Морс «Свежесть»
  - Абрикосовый морс с медом
  - Клюквенный морс с медом
  - Морс «Тбилиси»
  - Морс из алычи
  - Гранатовый морс с лимоном
  - Морс из черной смородины
  - Морс из ежевики
- Кисели
  - Молочный кисель с ванилином
  - Кисель из черной смородины
  - Кисель «Витаминный»
  - Кисель «Ягодка»
  - Вишневый кисель
  - Персиковый кисель
  - Кисель из кураги и изюма

- Мандариновый кисель
- Клюквенный кисель
- Клубничный кисель со взбитыми сливками
- Кисель из хлебного кваса

- Квас и сбитень
  - Квас
    - Русский квас
    - Яблочный квас
    - Квас по-деревенски
    - Квас «Петровский»
    - Мятный квас
    - Лимонный квас
    - Квас «Хмельной»
    - Квас «Душистый»
    - Имбирный квас
    - Тминный квас по-уральски
    - Морковный квас
    - Свекольный квас
    - Квас из капустного рассола
    - Квас из ревеня
  - Сбитень
    - Сбитень на скорую руку
    - Сбитень «Ароматный»
    - Сбитень со жженым сахаром
    - Сбитень «Суздальский»
    - Сбитень «Новгородский»
    - Клубничный сбитень
- Чай, кофе и шоколадные напитки
  - Чай
    - Фруктовый чай
    - Мятный чай
    - Чай с базиликом и мятой
    - Холодный чай по-узбекски
    - Чай с корицей и лимоном
    - Чай с клубничным ликером
    - Чай по-алжирски
    - Ширчой – чай по-таджикски
    - Зеленый чай с молоком и ванилином
    - Чай по-бухарски
    - Чай «Ароматный»
    - Холодный чай по-ферганси
    - Чай с чабрецом и мелиссой
    - Зеленый чай с медом и душицей

- Зеленый чай с мятой и лимонной цедрой
- Чай с душицей и ромашкой
- Зеленый чай по-японски
- Чай с земляничным вареньем
- Чай по-казахски
- Зеленый чай с ромашкой и лимоном
- Чай по-грузински
- Чай «Клюквенный»
- Розовый чай
- Черный чай с бергамотом и ромашкой
- Чай с молоком
- Мижоз-чой (традиционный узбекский чай)
- Мижоз-чой с базиликом
- Мурч-чой (чай по-узбекски с перцем)
- Зеленый чай со сливками
- Липовый чай с медом
- Чай с эстрагоном
- Черничный чай
- Чай «Признание в любви»
- Холодный чай по-туркменски
- Травяной чай «Свежесть»
- Облепиховый чай
- Чай с молоком и имбирем по-таджикски

- Кофе
  - Кофе по-арабски
  - Кофе со сливками
  - Кофе со взбитыми сливками и корицей
  - Кофе с молоком
  - Кофе по-немецки
  - Кофе с перцем
  - Алжирский кофе
  - Кофе по-римски
  - Кофе «Мускатный аромат»
  - Кофе с лаймом
  - Кофе с пломбиром
  - Кофе с кардамоном по-гречески
  - Кофе с молоком и шоколадом
  - Кофе по-балкански
  - Двойной кофе

- Кофе с цитрусовым ликером
- Кофе «Цитрусовый аромат»
- Кофе по-африкански
- Кофе «Гурман»
- Кофе с тмином и перцем
- Кофе «Пиратский»
- Кофе «Пряный»
- Кофе по-испански
- Кофе «Али-Баба»

- Шоколадные напитки
  - Шоколадный напиток с пряностями
  - Горячий шоколад
  - Горячий шоколад с апельсиновым ликером
  - Ароматный какао
  - Горячий шоколад с орехами
  - Шоколадный напиток с коньяком
  - Горячий шоколад с корицей

- Коктейли
  - Безалкогольные напитки
    - Коктейль «Банановый»
    - Коктейль «Витаминный»
    - Коктейль «Бодрость»
    - Йогуртовый коктейль
    - Кефирный коктейль
    - Коктейль «Черника со сливками»
    - Коктейль «Элегия»
    - Коктейль «Утренний»
    - Коктейль «Цитрусовый сад»
    - Коктейль «Детский»
    - Коктейль «Здоровье»
    - Молочный коктейль с грушевым сиропом
    - Молочный коктейль с шоколадом
    - Коктейль «Лимонный»
    - Коктейль «Вишенка»
    - Коктейль «Ананасовый»
    - Молочный коктейль с клубникой
    - Коктейль «Дамский каприз»
    - Коктейль «Гламур»
    - Коктейль «Прага»
    - Коктейль «Хеллоуин»
    - Коктейль «Сюрприз»
    - Коктейль «Новогодний»

- Медовый флип
- Коктейль «День и ночь»
- Персиковый коктейль
- Утренний коктейль
- Томатный коктейль «Мечта гурмана»
- Коктейль «Курортный роман»
- Коктейль «Афины»

- Алкогольные напитки
  - Коктейль «Вечерний звон»
  - Коктейль «Бархатный сезон»
  - Коктейль «Леди»
  - Коктейль «Зимний вечер»
  - Коктейль «Лаура»
  - Коктейль «Светский раут»
  - Коктейль «Янтарный»
  - Коктейль «Брызги шампанского»
  - Коктейль «Баварский»
  - Глинтвейн с цитрусовыми
  - Коктейль «Южный»
  - Коктейль «Малиновый звон»
  - Коктейль «Мускат»
  - Коктейль «Невеста»
  - Коктейль «Диана»
  - Коктейль «Мадам»
  - Коктейль «Южный закат»
  - Коктейль «Мужской разговор»
  - Коктейль «Мазурка»
  - Коктейль «Змей Горыныч»
  - Коктейль «Барселона»
  - Коктейль «Кофейный аромат»
  - Джин с тоником и лаймом
  - Глинтвейн «Красный дракон»
  - Земляничный крюшон
  - Ромовый коблер
  - Коктейль «Семейное счастье»
  - Коктейль «Летний день»
  - Томатный коктейль по-берлински
  - Пивной коктейль по-норвежски
  - Коктейль «Мятное шампанское»
  - Пивной коктейль с лимоном
  - Апельсиновый смэш
  - Коктейль «Восточный»
  - Коньячный коктейль с лимоном
  - Пивной коктейль «Прибалтика»

- Коктейль «Десертный»

- Консервирование
  - Овощи и грибы
    - Огурцы
      - Малосольные огурцы
      - Маринованные огурцы в смородиновом соусе
      - Огурцы, консервированные с водкой
      - Огурцы, маринованные по-болгарски
      - Огурцы в огуречно-яблочном соке
      - Огурцы с яблоками
      - Соленые огурцы
      - Огурцы, засоленные с зеленью
      - Огурцы, засоленные с яблоками
    - Помидоры
      - Помидоры «Любительские»
      - Маринованные зеленые помидоры
      - Острые помидоры
      - Зеленые помидоры с луком и морковью
      - Помидоры, консервированные дольками в томате
      - Помидоры в яблочном соке
      - Помидоры с луком
      - Помидоры, консервированные с виноградом
      - Острые помидоры
      - Соленые помидоры с горчицей
      - Соленые помидоры с морковью
      - Соленые помидоры с душистым перцем
    - Капуста
      - Капуста, маринованная с хреном
      - Капуста по-московски
      - Краснокочанная капуста, маринованная со сливой
      - Капуста, маринованная по-украински
      - Маринованная цветная капуста
      - Квашеная капуста
      - Капуста, квашенная со свеклой
      - Квашеная капуста по-сибирски
      - Соленая цветная капуста
      - Капуста, квашенная кочанами
    - Кабачки и патиссоны

- Фаршированные кабачки в томатном соке
- Патиссоны, маринованные с перцем
- Кабачки с чесноком по-украински
- Соленые кабачки с гвоздикой
- Соленые кабачки по-грузински

- Баклажаны
  - Баклажаны в растительном масле
  - Баклажанная икра
  - Баклажаны в томатном соусе
  - Баклажаны, фаршированные морковью
  - Баклажаны по-грузински
  - Соте из баклажанов
  - Соленые баклажаны с зеленью
  - Соленые баклажаны с чесноком
  - Соленые баклажаны с хреном и специями
  - Соленые баклажаны с зеленью
- Стручковый перец
  - Жареный перец
  - Икра из болгарского перца
  - Болгарский перец по-рижски
  - Маринованный перец по-грузински
  - Сладкий перец, фаршированный капустой
  - Болгарский перец, фаршированный зеленью
  - Перец, соленный по-русски
- Морковь и свекла
  - Маринованная морковь
  - Жареная морковь в томатном соусе
  - Свекла, маринованная с пряностями
  - Свекла с хреном
  - Свекла, квашенная с морковью
- Стручковая фасоль и зеленый горошек
  - Консервированная стручковая фасоль
  - Консервированный зеленый горошек
  - Фасоль в томатном соусе
  - Маринованная фасоль
  - Фасоль, консервированная по-гречески
  - Соленая фасоль

- Соленый зеленый горошек
- Лук и чеснок
  - Маринованный лук
  - Острый маринованный лук
  - Маринованные стрелки чеснока
  - Чеснок, маринованный в свекольном соке
  - Квашеный лук
- Зелень и хрен
  - Маринованная зелень
  - Соленый щавель
  - Маринованный хрен
  - Хрен, маринованный со свеклой
  - Соленая кинза
- Салаты и закуски
  - Салат по-украински
  - Салат «Московский»
  - Салат из квашеной капусты по-русски
  - Винегрет
  - Салат «Прибалтийский»
  - Салат «Закусочный»
  - Салат «Зимняя сказка»
  - Салат «Сельский»
  - Салат из помидоров по-одесски
  - Салат «Деликатесный»
- Грибы
  - Маринованные грузди и рыжики
  - Грибы, маринованные по-китайски
  - Маринованные белые грибы
  - Грибная икра
  - Грибная солянка
  - Соленые грузди
  - Грибы, маринованные по-русски

- Фрукты и ягоды
  - Соленья и маринады
    - Соленые арбузы
    - Моченая брусника по-уральски
    - Моченая клюква по-сибирски
    - Крыжовник, соленный по-русски
    - Моченый виноград по-молдавски
    - Пряные груши по-грузински
    - Моченые яблоки
    - Маринованная дыня

- Варенья
  - Яблочное варенье с лимоном
  - Варенье из черешни
  - Варенье из абрикосов
  - Черничное варенье
  - Варенье из черной смородины
  - Варенье «Экзотика»
  - Варенье из апельсиновых корок
  - Варенье из брусники и яблок
  - Ванильное варенье из винограда
  - Вишневое варенье
  - Грушевое варенье с лимоном
  - Варенье из дыни
  - Варенье «Лесной аромат»
  - Варенье «Дары лета»
  - Варенье «Земляничная поляна»
  - Клюквенное варенье с яблоками и орехами
  - Варенье из крыжовника с орехами
  - Варенье «Витаминное»
  - Малиновое варенье
  - Варенье «Краснодарское»
- Повидло и джемы
  - Яблочный джем
  - Абрикосовое повидло
  - Брусничный джем
  - Джем из ежевики
  - Земляничный джем
  - Повидло из айвы
  - Малиновый джем

- Праздничная кухня
  - Новый год
    - Говядина с чесноком и петрушкой
    - Салат из сельди и свеклы
    - Заливное из осетрины
    - Утка, запеченная с яблоками и картофелем
    - Семга, тушенная с яблоками
  - Свадьба
    - Мясо заливное
    - Рулет из говядины и овощей
    - Форель с грибами
    - Филе трески с сыром
  - День рождения
    - Салат из кальмаров и яиц

- Куриные окорочка, запеченные с апельсинами
- Свиные ножки с шалфеем
- Бараньи ребрышки, запеченные в фольге с мятой и чесноком
- Болгарский перец, фаршированный грибами и мясом курицы
- Чизкейк с шоколадной глазурью
- Бисквитный торт с клубникой
- Ореховые мини-торты

- Блюда-минутки
  - Канапе с сыром и маслинами
  - Канапе с семгой
  - Канапе с печенью трески
  - Фуршетное ассорти
  - Бутерброды со шпротами

- Православная кухня
  - Рождество
    - Сочиво
      - Вариант 1
      - Вариант 2
    - Сыть
  - Пост
    - Грибной суп-пюре
    - Рассольник с грибами
    - Фасолевый суп-пюре
    - Постные щи
    - Болгарский перец, фаршированный грибами
  - Масленица
    - Блины со сметаной
    - Блины с красной икрой
    - Блины «Царские»
    - Блины с припеком
    - Классические блины на опаре
  - Пасха
    - Куличи
      - Вариант 1
      - Вариант 2
      - Вариант 3
    - Пасха
      - Вариант 1
      - Вариант 2
      - Вариант 3

- Поминальная кухня
  - Кутья из пшеничной крупы
  - Кутья из риса
  - Кутья из риса с корицей
  - Кутья из ячневой крупы
- Блюда из микроволновки, пароварки и аэрогриля
  - Микроволновая кухня
    - Закуски
      - «Красная» икра с чесноком
      - Болгарский перец, запеченный с сыром
      - Закуска «Поти»
      - Закуска «Медальоны»
    - Супы
      - «Крылатый» суп
      - Суп «Ароматный»
      - Суп «Острячок»
      - Суп «Калифорния»
    - Вторые блюда
      - Болгарский перец с курицей и фруктами
      - Кабачки, жаренные с говядиной
      - Жареный лосось
      - Караси, запеченные с картофелем
      - Свинина в цитрусовом соусе
    - Десерты и выпечка
      - Десерт из яблок и творога
      - Сладкая пицца
      - Мармеладный пирог
  - Блюда из пароварки
    - Закуски
      - «Винный» картофель
      - Фаршированная свекла
      - Лобио с сыром
      - Ароматная цветная капуста
    - Супы
      - Суп с говяжьей печенью
      - Грибной суп-крем
      - Суп «Флорентийский»
      - Уха с фаршированными раками
    - Вторые блюда
      - Морской окунь с рисом
      - Фрикадельки с овощами
      - Паровые котлеты из курицы

- Паровые котлеты с кабачками
- Паровой бифштекс с яичницей
- Долма
- Классические паровые пельмени
- Вареники с творогом
- Паровые хинкали

- Сладкие блюда и выпечка
  - Пудинг «Грушевый»
  - Банановый флан
  - Паровая шарлотка
  - Медовые яблоки

- Блюда из аэрогриля
  - Закуски
    - Ветчина, запеченная в сухарях
    - Сосиски, запеченные с сыром и яйцами
    - Жареные баклажаны с чесноком и тмином
  - Вторые блюда
    - Отбивные по-мексикански
    - Цыпленок, фаршированный изюмом и кешью
    - Рулетики из говядины с грибами
    - Фаршированные шницели
  - Сладкая выпечка
    - Пирог «Катюша»
    - Торт «Огни востока»

- Копчение и соление
  - Копчение
    - Копченая говядина сухого посола
    - Говядина, копченная со специям
    - Копченый соленый окорок
    - Копченая ветчина со специями
    - Копченый говяжий язык
    - Куры, копченные с яблоками
    - Копченые ребрышки
    - Лосось, копченный по-домашнему
    - Щука холодного копчения
    - Копченая корюшка
  - Соление
    - Провесная солонина
    - Свиные окорока, соленные с можжевеловыми ягодами
    - Соленые свиные ножки

- Говядина, соленная со специями
- Свиные языки, соленные со специями
- Украинское сало
- Малосольная рыба
- Окуни, соленные со специями
- Соленые гуси

- Подливы, маринады, соусы, заправки
  - Подливы
    - Грибная подлива
    - Подлива со сметаной и зеленью
    - Подлива с яблоками
    - Винная подлива с пряностями
    - Подлива с горчицей и зеленью
  - Маринады
    - Маринад из лимонного сока и оливкового масла для рыбы
    - Маринад из гранатового сока
    - Маринад по-восточному для баранины
    - Маринад из соевого соуса для морепродуктов
    - Классический маринад для шашлыка
    - Маринад для шашлыка с пряной зеленью
    - Маринад с красным вином и апельсиновым соком для птицы и свинины
  - Соусы
    - Белый соус на мясном бульоне
    - Белый соус для рыбы
    - Соус бешамель
    - Коричневый основной соус
    - Соус томатный основной
    - Основной соус хрен
    - Основной сметанный соус
    - Основной горчичный соус
    - Основной соус майонез
    - Основной яичный соус
    - Луковый соус с пряностями для мяса и птицы
  - Заправки
    - Острая лимонная заправка
    - Масляная заправка с горчицей
    - Французская салатная заправка
    - Заправка с медом и имбирем
    - Кефирная заправка с чесноком и зеленью
- Специи

- Специи к блюдам из рыбы
  - Смесь специй для жареной рыбы
  - Смесь специй к первым блюдам из рыбы
  - Острая смесь специй к морской рыбе
- Специи к мясу и птице
  - Пряно-цитрусовая смесь к жаркому
  - Смесь специй к свинине
  - Порошок карри
  - Смесь специй к блюдам из птицы
  - Смесь специй к мясным первым блюдам
- Специи к блюдам из овощей и грибов
  - Смесь специй к первым блюдам
  - Смесь специй к грибным блюдам
  - Пряная смесь
- Специи к сладким блюдам и выпечке
  - Смесь специй для кремов и глазури
  - Смесь специй для сладкого теста
  - Смесь специй для фруктовых блюд

○ Вино, наливки, самогон
- Плодово-ягодные вина
  - Виноградное вино
  - Вишневое вино
  - Вино из малины
  - Вино из облепихи
  - Вино из сливы
  - Херес
- Наливки
  - Наливка из клубники
  - Наливка из красной смородины
  - Наливка быстрого приготовления
- Самогон
  - Самогон «Суточный»
  - Самогон «Виноградный»
  - Самогон из варенья
  - Анисовый самогон
  - Самогон «Грушевый»

○ Иллюстрации

Энциклопедия кулинарного искусства
Составитель Е. А. Бойко

Введение

Кулинария – это настоящее искусство, секреты и тонкости которого можно узнавать и совершенствовать всю жизнь. Конечно, успех вкусно приготовленного блюда во многом зависит от мастерства кулинара, но не последнюю роль здесь играет и его настроение, вдохновение и желание порадовать и удивить своих близких чем-то вкусным.

В энциклопедии, которую вы держите в руках, содержатся рецепты на все случаи жизни: для будней и праздников, для домашнего приготовления и для активного отдыха на природе, для людей, любящих сытно поесть, и для тех, кто соблюдает диету, необычные рецепты кушаний для взыскательных гурманов и традиционные рецепты блюд народов бывших республик СССР. Здесь вы также найдете лучшие рецепты домашнего консервирования овощей, фруктов, мяса и рыбы, рецепты приготовления пищи в микроволновой печи, пароварке и аэрогриле, наиболее оптимальные способы приготовления в домашних условиях алкогольных напитков, а также рецепты самых популярных подлив, маринадов, соусов, заправок и специй для разных блюд.

Эта книга станет для вас главным помощником и советчиком на кухне и превратит порой рутинную обязанность в приятный творческий процесс.

Горячие и холодные закуски

Во всех странах мира горячие и холодные закуски, пожалуй, являются наиболее популярными и любимыми. Их готовят и в будни, и в праздники, включают в меню завтраков, обедов и ужинов. При приготовлении закусок можно сочетать самые разнообразные продукты: свежие и консервированные овощи и фрукты, грибы, яйца, сыры, морепродукты, отварное, жареное, копченое мясо, соленую, жареную и даже сырую рыбу. В качестве заправок можно использовать всевозможные кулинарные соусы, приправы, сметану, растительное масло и другие продукты.

Салаты

Салаты на каждый день

Салат из жареной говядины с овощами

Ингредиенты
- *Жареная говядина – 200 г*
- *Зеленый салат – 300 г*
- *Картофель – 3 клубня*
- *Соленые огурцы – 3 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Листья салата вымыть, обсушить и мелко нарубить. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Огурцы нарезать соломкой. Все продукты смешать, посолить, заправить майонезом.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью укропа, украсить кусочками огурца и мяса.

Салат «Пикантный»

Ингредиенты
- *Редька – 1 шт.*
- *Отварная говядина – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Зелень петрушки и укропа*

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить нарезанную небольшими кубиками говядину. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Все смешать, заправить майонезом. Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из говядины и помидоров

Ингредиенты

- *Отварная нежирная говядина – 200 г*
- *Помидоры – 5 шт.*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Лук – 3 шт.*
- *Сметана – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить.

Все смешать, поперчить, посолить, заправить сметаной. Перед подачей к столу можно украсить салат дольками помидора и кружочками огурца.

Салат «Русский лес»

Ингредиенты

- *Отварная говядина – 200 г*
- *Белые грибы – 10 шт.*
- *Маринованные огурцы – 6 шт.*
- *Лук – 3 шт.*
- *Растительное масло – 6 столовых ложек*
- *Огуречный маринад – 4 столовые ложки*
- *Рубленая зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Говядину нарезать небольшими кусочками. Белые грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать кубиками. Маринованные огурцы нарезать тонкой соломкой. Все смешать, добавить 1 столовую ложку растительного масла и огуречный маринад, оставить на 1 час.

Затем добавить оставшееся растительное масло. Посолить и поставить в холодильник еще на 1 час.

Перед подачей к столу посыпать готовый салат зеленью укропа.

Мясной салат с фасолью

Ингредиенты
- *Отварная говядина – 200 г*
- *Картофель – 300 г*
- *Фасоль – 200 г*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Хрен – 20 г*
- *Майонез – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Говядину нарезать мелкими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками. Фасоль замочить на ночь, затем отварить, откинуть на дуршлаг и обсушить. Соленые огурцы нарезать тонкими кружочками. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Морковь отварить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами. Хрен очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом.

При подаче к столу украсить салат дольками яиц.

Салат «Богатырский»

Ингредиенты
- *Говядина – 400 г*
- *Корень хрена – 50 г*
- *Красная фасоль – 100 г*
- *Желтый сладкий перец – 1 шт.*
- *Горький перец – 1 шт.*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Зелень сельдерея – 1 пучок*
- *Нежирная сметана – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Фасоль замочить на ночь, затем отварить и откинуть на

дуршлаг. Говядину тщательно промыть, отварить и нарезать тонкой соломкой. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать тонкой соломкой. Горький перец вымыть и нарезать тонкими кружочками. Соленые огурцы нарезать тонкими брусочками. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, посолить, поперчить и заправить сметаной.

Салат «Пражский»

Ингредиенты

- *Говядина – 300 г*
- *Картофель – 200 г*
- *Спаржа – 100 г*
- *Сладкий перец – 1 шт.*
- *Зелень сельдерея – 1 пучок*
- *Корень петрушки – 50 г*
- *Оливковое масло – 45 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Говядину тщательно промыть, затем отварить и нарезать кубиками. Картофель вымыть, очистить, отварить и нарезать ломтиками. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами и нарезать кубиками. Спаржу вымыть, отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать небольшими кусочками.

Зелень сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарубить. Корень петрушки очистить, вымыть и мелко нарезать. Все перемешать, посолить, поперчить и заправить оливковым маслом.

Салат «Столичный»

Ингредиенты

- *Отварная нежирная говядина – 300 г*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Соленые огурцы – 2–3 шт.*
- *Яблоки – 2–3 шт.*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Лук – 1 шт.*

• *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
• *Майонез – 150 г*
• *Лимон – 1 шт.*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Отварную говядину нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками.

Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить половиной майонеза.

Готовый салат выложить в салатницу, залить остатками майонеза, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить нарезанным ломтиками или кружочками лимоном.

Салат из говядины и огурцов

Ингредиенты

• *Отварная нежирная говядина – 500 г*
• *Соленые огурцы – 4 шт.*
• *Яйца – 4 шт.*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
• *Майонез – 100 г*
• *Сметана – 100 г*
• *Горчица – 1 чайная ложка*
• *Зелень укропа и петрушки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать полосками. Огурцы очистить и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и также нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, горчицу, посолить, поперчить, заправить майонезом и сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из говядины с французским соусом

Ингредиенты

- *Отварная нежирная говядина – 400 г*
- *Помидоры – 4–5 шт.*
- *Картофель – 4–5 шт.*
- *Белки вареных яиц – 3 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Для *соуса*

- *Кукурузное масло – 4 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Желтки вареных яиц – 3 шт.*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Каперсы – 2 чайные ложки*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кубиками или полосками. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить.

На широкое блюдо выложить слой помидоров, посолить, поперчить, сверху посыпать луком и уложить ровным слоем мясо. Затем выложить картофель.

Для приготовления соуса желтки натереть на мелкой терке или размять вилкой.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить и добавить к желткам.

Затем положить горчицу, свежемолотый черный перец, каперсы, посолить, залить кукурузным маслом, уксусом и взбивать до образования однородной массы. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленными яичными белками и украсить веточками петрушки.

Салат из говядины и яблок

Ингредиенты

- *Жареная говядина – 400 г*
- *Яблоки – 4–5 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками или полосками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую из них на 3–4 части. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и мелко нарезать. Чтобы они не потемнели, сразу же смешать их с луком и апельсином.

Все продукты соединить, добавить зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из телятины и помидоров

Ингредиенты

- *Вареная телятина – 300 г*
- *Помидоры – 4 шт.*
- *Лук – 3 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими ломтиками или соломкой, залить половиной майонеза и выдержать в холодильнике в течение 1 часа.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять с них кожицу, разрезать на половинки, слегка выжать сок и нарезать мякоть ломтиками.

Лук очистить и мелко нарубить. Все смешать, посолить,

заправить оставшимся майонезом.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками, перед подачей к столу украсить ими салат и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из телятины с баклажанами

Ингредиенты

- *Телятина – 300 г*
- *Баклажаны – 3–4 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Свежий зеленый горошек – 100 г*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Яйца вареные – 1–2 шт.*
- *Нежирная сметана – 100 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Сок лимона*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Телятину тщательно промыть, затем отварить и нарезать тонкими ломтиками. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, запечь до мягкости. Затем баклажаны остудить, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Подготовленные ингредиенты уложить на плоское блюдо.

Для приготовления соуса сметану смешать с мелко нарубленной зеленью укропа и лимонным соком, добавить соль и перец, затем взбить до однородной массы.

Салат залить соусом, украсить кружочками яиц и зеленым горошком.

Салат «Гранд»

Ингредиенты

- *Отварная телятина – 300 г*
- *Рис – 1 стакан*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*

• Растительное масло – 100 мл
• Майонез – 100 г
• 3 %-ный уксус – 1 чайная ложка
• Горчица – 1 чайная ложка
• Мука – ½ столовой ложки
• Сахар
• Соль

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы дать стечь воде, и оставить остывать, после чего смешать с мясом.

Яйцо разбить, отделить желток от белка. К желтку добавить соль, горчицу, сахар и уксус, взбить миксером, постепенно вливая растительное масло.

Апельсин разрезать пополам, выжать сок из одной половины и разбавить его водой в пропорции 1: 7. Добавить муку, размешать, поставить на огонь, вскипятить, остудить и добавить майонез.

Желтковую и апельсиновую массы перемешать и заправить полученным соусом мясо с рисом.

Готовый салат украсить дольками апельсина. Прежде чем подавать салат к столу, поставить его на некоторое время в холодильник.

Салат «Обеденный»

Ингредиенты
• Вареная телятина – 200 г
• Макароны – 1 стакан
• Яйца – 2 шт.
• Помидоры – 2–3 шт.
• Сметана – 100 г
• Тертый хрен – 1 столовая ложка
• Соль

Способ приготовления

Телятину нарезать небольшими кусочками. Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Все смешать, посолить, заправить сметаной, смешанной с хреном. Перед подачей к столу украсить нарезанными кружочками помидорами.

Салат «Краковский»

Ингредиенты

- *Жареная говядина – 100 г*
- *Картофель – 1 шт.*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Маринованное яблоко – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Тертый хрен – 1 столовая ложка*
- *Сметана – ½ стакана*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками или тонкими ломтиками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Огурцы и яблоко нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на средней терке или мелко нарубить. Все смешать, посолить и поперчить. Лук очистить, нашинковать, соединить со сметаной, добавить хрен и перемешать. Овощную массу выложить на блюдо, залить полученным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Везувий»

Ингредиенты

- *Отварная нежирная свинина – 300 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Соленый огурец – 1 шт.*
- *Майонез – 250 г*
- *Сок ½ лимона*
- *Зелень кинзы*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Огурец нарезать соломкой. Все смешать, посолить. Майонез

соединить с перцем, добавить лимонный сок и соусом заправить салат. Посыпать измельченной зеленью.

Салат из свинины и овощей

Ингредиенты

- *Отварная нежирная свинина – 400 г*
- *Картофель – 5–6 шт.*
- *Огурцы – 2–3 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Яблоки – 2–3 шт.*
- *Яйца – 2–3 шт.*
- *Сметана – 1 стакан*
- *Листья зеленого салата*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Сахар*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками или соломкой. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, добавить сахар, заправить сметаной.

Листья салата вымыть, обсушить и уложить на дно широкого блюда. Сверху выложить готовый салат. Перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат «Хуторянка»

Ингредиенты

- *Копченое сало – 100 г*
- *Зеленый салат – 100 г*
- *Сметана – 1 стакан*
- *3 %-ный уксус – 2 столовые ложки*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Зелень петрушки и укропа*

Способ приготовления

Сало нарезать маленькими кусочками.

В небольшом количестве воды развести уксус и сахар, подогреть этот маринад в глубокой сковороде и выложить в кипящую жидкость сало. Довести до кипения, добавить сметану и еще раз вскипятить.

Листья зеленого салата вымыть, обсушить, нарубить и выложить в глубокую салатницу. Маринадом с салом залить листья салата, все остудить.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из свинины и абрикосов

Ингредиенты

- *Отварная или жареная нежирная свинина – 200 г*
- *Абрикосы – 200 г*
- *Квашеная капуста – 200 г*
- *Гранатовый сок – 2 столовые ложки*
- *Майонез – 100 г*
- *Взбитые сливки – ½ стакана*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками.

Абрикосы вымыть, мелко нарезать, предварительно удалив из них косточки. Квашеную капусту измельчить. Все смешать, полить гранатовым соком, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат выложить в салатницу, залить взбитыми сливками и украсить нарезанным ломтиками лимоном.

Салат из свинины и грибов

Ингредиенты

- *Отварное мясо – 100 г*
- *Соленые грибы – 100 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками. Соленые грибы промыть и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, охладить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, одну половину мелко нарубить, а другую нарезать тонкими полукольцами для украшения. Все смешать, посолить, заправить майонезом. Готовый салат украсить кольцами лука.

Салат из мяса кролика по-литовски

Ингредиенты

- *Вареное мясо кролика – 300 г*
- *Соленые огурцы – 2–3 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Яблоки – 2–3 шт.*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать некрупными кубиками. Картофель вымыть, отварить, очистить, также нарезать кубиками.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарубить. Огурцы нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Все смешать, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом. Готовый салат посыпать нарубленной зеленью петрушки и укропа и украсить нарезанным ломтиками лимоном.

Салат «Визирь»

Ингредиенты

- *Отварная баранина – 200 г*
- *Консервированные помидоры – 5–6 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*

• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Маринованный виноград*
• *Зелень кинзы*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Помидоры очистить от кожицы и мелко нарезать. Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на средней терке. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Все смешать, посыпать сахаром, посолить, заправить растительным маслом. Готовый салат украсить маринованным виноградом и мелко нарубленной зеленью кинзы.

Салат «Арагви»

Ингредиенты

• *Жареная баранина – 300 г*
• *Кислые яблоки – 3 шт.*
• *Яйца – 3 шт.*
• *Соленые огурцы – 2–3 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Майонез – 4 столовые ложки*
• *Зеленый лук*
• *Зелень укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Соленые огурцы очистить от кожицы и также нарезать небольшими кубиками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Все смешать.

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке, растереть с солью и перцем и смешать с майонезом. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленным зеленым луком и украсить веточками укропа.

Салат из баранины и редьки

Ингредиенты

- *Отварная баранина – 300 г*
- *Редька – 2 шт.*
- *Лук – 3 шт.*
- *Майонез – ½ стакана*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Гранат – ¼ шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Аджика – 1 чайная ложка*
- *Зелень укропа, петрушки и кинзы*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Вареное мясо нарезать соломкой. Редьку очистить от кожицы, вымыть и натереть на средней терке. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить на сковороду и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Затем масло слить, лук остудить и выложить в миску с мясом и редькой. Все поперчить, посолить, добавить аджику, перемешать и выложить горкой в салатницу. Сверху полить майонезом.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками.

Перед подачей к столу готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа и кинзы, украсить яйцом и зернами зрелого граната.

Салат «Тадж-Махал»

Ингредиенты

- *Кольраби – 1 шт.*
- *Филе баранины – 400 г*
- *Небольшие помидоры – 8 шт.*
- *Грибы – 200 г*
- *Салат – 1 пучок*
- *Тимьян – 1 чайная ложка*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 2 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кольраби очистить, разделить пополам, нарезать дольками и

тушить в небольшом количестве воды 5–7 минут на несильном огне. Кусочки филе посолить, поперчить, посыпать тимьяном и жарить в 2 столовых ложках разогретого масла в течение 7-10 минут с каждой стороны, наполовину прикрыв сковороду крышкой. Готовое мясо выложить в другую посуду и накрыть крышкой. Грибы промыть, очистить, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Цельные листья салата вымыть, обсушить и разложить по тарелкам. Сверху на них выложить слоями помидоры, теплые грибы, кусочки баранины и кольраби.

Смешать уксус с растительным маслом, сбрызнуть полученной заправкой салат и украсить его кольцами лука.

Салат из ветчины и цветной капусты

Ингредиенты

- *Ветчина – 200 г*
- *Цветная капуста – 200 г*
- *Макароны – 1 стакан*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Ветчину нарезать небольшими кубиками. Капусту разделить на соцветия, вымыть и варить в подсоленной воде в течение 15 минут, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить. Макароны отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Сельдерей вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления соуса влить в растительное масло майонез, добавить горчицу, уксус, перемешать до получения однородной массы. Приготовленным соусом заправить салат, украсить его зеленью.

Готовый салат перед подачей к столу украсить вымытыми

веточками петрушки и укропа.

Салат из колбасы и свеклы

Ингредиенты

- *Вареная молочная колбаса – 300 г*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Соленые огурцы – 2–3 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 3–4 шт.*
- *Майонез – 3 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1–2 столовые ложки*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду, добавить растительное масло и жарить до образования корочки.

Обжаренные кусочки смазать горчицей и оставить остывать. Свеклу и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками, а огурцы – соломкой.

Лук мелко нарубить. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из колбасы, белокочанной капусты и изюма

Ингредиенты

- *Вареная молочная колбаса – 200 г*
- *Капуста – 200 г*
- *Изюм без косточек – 1 стакан*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень петрушки*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кубиками. Капусту нашинковать, посолить, добавить сахар и перетереть руками до появления сока. Изюм промыть и залить холодной водой на 10–15

минут. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из колбасы и грибов

Ингредиенты

- *Вареная молочная колбаса – 200 г*
- *Маринованные грибы – 200 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Томатный соус или кетчуп – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кусочками. Грибы вымыть и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, выложить в глубокую миску, полить уксусом и оставить на 1 час. Затем лук откинуть на сито. Все смешать, посолить, заправить томатным соусом или кетчупом и растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Иванушка»

Ингредиенты

- *Говяжья колбаса – 200 г*
- *Огурцы – 3 шт.*
- *Помидоры – 3 шт.*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Горчица – 1 столовая ложка*
- *Майонез – 3–4 столовые ложки*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кубиками. Огурцы вымыть, очистить и нарезать кубиками или соломкой. Помидоры вымыть

и нарезать дольками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть ломтиками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, добавить горчицу и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из колбасы и яблок

Ингредиенты

- *Телячья колбаса – 200 г*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Горчица – 1 столовая ложка*
- *Майонез – 3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кусочками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать крупными кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками или соломкой. Помидор вымыть и нарезать дольками. Все смешать, посолить, поперчить. Для приготовления соуса горчицу смешать с майонезом. Полученной смесью заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из ветчины и сельдерея

Ингредиенты

- *Ветчина – 200 г*
- *Корни сельдерея – 3–4 шт.*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Яйца – 3 шт.*

• *Сметана – 1 стакан*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Сельдерей вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кусочками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной и растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа и нарезанным соломкой болгарским перцем.

Салат из ветчины и яиц

Ингредиенты
• *Ветчина – 300 г*
• *Яйца – 4 шт.*
• *Огурцы – 2–3 шт.*
• *Помидоры – 2 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Листья зеленого салата*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками или соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать кубиками или соломкой. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Листья салата вымыть, обсушить и нашинковать. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из ветчины и макарон

Ингредиенты
• *Ветчина – 200 г*
• *Макаронные изделия – 1 стакан*

• Капуста – 200 г
• Морковь – 1 шт.
• Корень сельдерея – 1 шт.
• Сливочное масло – 1 столовая ложка
• Мука – 1 столовая ложка
• Яйцо – 1 шт.
• Растительное масло – ½ столовой ложки
• Молоко – ⅓ стакана
• Зелень петрушки
• Сахар
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Ветчину нарезать кусочками. Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Капусту нашинковать, посолить, добавить сахар и перетереть руками до образования сока. Сельдерей вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кусочками. Все смешать, посолить, поперчить. Сливочное масло растопить на сковороде, обжарить в нем муку и добавить в эту массу молоко. Разбить яйцо, отделить желток, взбить его и постепенно ввести в горячую сливочно-молочную смесь, затем поперчить, посолить и остудить. В холодный соус добавить растительное масло, перемешать и заправить им салат. Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из говяжьей печени и грибов

Ингредиенты
• Говяжья печень – 200 г
• Сухие грибы – 1 стакан
• Яйца – 3 шт.
• Морковь – 2 шт.
• Лук – 1 шт.
• Растительное масло – 1 столовая ложка
• Майонез – 100 г
• Зелень укропа и петрушки
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Печень промыть и варить в течение 15–20 минут в подсоленной воде. Грибы промыть, замочить на 1–2 часа, отварить и нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке и обжарить в растительном масле. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Деликатесный»

Ингредиенты

- *Говяжьи мозги – 1 кг*
- *Анчоусы – 5 шт.*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Соленые огурцы – 3 шт.*
- *Болгарский перец – 2 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Мозги промыть, отварить в подсоленной воде, бульон слить, мозги остудить, очистить от пленок и нарезать кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Анчоусы нарезать небольшими кусочками. Перец вымыть, разрезать вдоль на две части, удалить плодоножку с семенами и нарезать мякоть тонкой соломкой, часть отложить для украшения. Огурцы нарезать кубиками. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из говяжьего языка по-белорусски

Ингредиенты

- *Отварной говяжий язык – 400–500 г*
- *Яйца – 6 шт.*
- *Яблоки – 4–5 шт.*
- *Картофель – 3–4 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*

• *Столовый уксус – 1 чайная ложка*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Язык очистить и нарезать небольшими кусочками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарубить и сбрызнуть уксусом. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и также нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Покровский»

Ингредиенты

• *Отварной говяжий язык – 300 г*
• *Морковь – 1–2 шт.*
• *Картофель – 3–4 шт.*
• *Соленые огурцы – 2 шт.*
• *Яйца – 3–4 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Зелень укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Язык очистить и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кружочками, отложить несколько штук для украшения. Огурцы нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и кружочками моркови.

Салат «Добрый»

Ингредиенты

- *Отварной говяжий язык – 300 г*
- *Маринованные грибы – 200 г*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Корни сельдерея – 2 шт.*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Язык очистить и нарезать небольшими кусочками. Грибы промыть и мелко нарубить. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Сельдерей вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, поперчить.

Майонез смешать со сметаной и лимонным соком. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салаты из птицы

Салат из курицы, лука и чеснока

Ингредиенты

- *Курица – 1 тушка*
- *Лук – 4 шт.*
- *Чеснок – 5–6 зубчиков*
- *Ядра грецких орехов – 1 стакан*
- *Сметана – 2 стакана*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Лавровый лист – 3–4 шт.*
- *Мука – 1 чайная ложка*
- *Зелень укропа*
- *Черный перец горошком – 3–4 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Курицу выпотрошить, опалить, разрубить на небольшие куски и каждый натереть солью. Затем обжарить в разогретом

маргарине с обеих сторон, сложить в кастрюлю и добавить горячую воду или бульон, так чтобы курица была только покрыта жидкостью. Тушить на слабом огне до полуготовности.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать в маргарине, который остался после обжаривания курицы, затем выложить в кастрюлю. Чеснок очистить и мелко нарубить. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Все смешать, посолить, добавить перец, лавровый лист.

Орехи пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю. Когда все вновь закипит, добавить сметану. Тушить до готовности, постоянно помешивая. За 5 минут до окончания тушения добавить муку, разведенную в стакане холодной воды, снова довести все до кипения и снять с огня.

Перед подачей к столу остудить.

Салат из курицы и капусты

Ингредиенты

- *Филе отварной курицы – 200 г*
- *Капуста – ½ вилка*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зеленый горошек – ⅓ стакана*
- *Тертый хрен – 1 чайная ложка*
- *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
- *Сметана – ½ стакана*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе отварной курицы нарезать соломкой. Капусту нашинковать. Морковь и сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Тертый хрен заправить уксусом. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, сахар, посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

Салат из курицы и огурцов

Ингредиенты

- *Отварное мясо курицы – 400 г*
- *Маринованные огурцы – 3–4 шт.*
- *Картофель – 3–4 шт.*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Майонез – 250 г*
- *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
- *Томатная паста – 1 чайная ложка*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать тонкими полосками или разделить руками на волокна.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Все смешать.

В майонез выложить томатную пасту, добавить лимонный сок, сахар, посолить и поперчить. Все тщательно перемешать до образования однородной массы. Приготовленным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить зеленым горошком.

Салат из курицы и картофеля

Ингредиенты

- *Мясо курицы – 100 г*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Огурцы – 1–2 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо курицы пропустить через мясорубку, сделать небольшие фрикадельки и отварить их в подсоленной воде. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Яйца

сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Огурцы вымыть, очистить и также нарезать кубиками. Все овощи смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить на широкое блюдо. Сверху положить готовые фрикадельки.

Салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить консервированным зеленым горошком.

Салат из курицы и консервированной стручковой фасоли

Ингредиенты

- *Отварная курица – 200 г*
- *Консервированная стручковая фасоль – ½ стакана*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Огурцы – 1–2 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Листья зеленого салата*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо курицы мелко нарубить. Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы и помидор вымыть, нарезать кружочками. Листья салата вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Стручки консервированной фасоли разрезать на 2–3 части каждый. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом, посыпать нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из курицы и яблок

Ингредиенты

- *Мясо отварной или жареной курицы – 300 г*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Свежие или консервированные яблоки – 2–3 шт.*
- *Стручковая консервированная фасоль – 1 стакан*
- *Консервированный зеленый горошек – ¾ стакана*
- *Сметана или майонез – ½ стакана*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать тонкими ломтиками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или ломтиками. Фасоль мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, добавить консервированный зеленый горошек, заправить сметаной или майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Цып-цып»

Ингредиенты

• *Яйца – 3 шт.*
• *Филе курицы – 400 г*
• *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Каперсы – 40 г*
• *Растительное масло – 40 мл*
• *Сметана – 60 г*
• *Яблочный уксус – 30 мл*
• *Перец*
• *Соль*

Яйца взбить с солью и перцем, жарить на сковороде в растительном масле. Готовый омлет охладить и нарезать тонкими полосками. Филе курицы отварить и нарезать соломкой. Огурцы вымыть и нарезать тонкими брусочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, добавить горошек и каперсы. Для приготовления соуса сметану смешать с яблочным уксусом, солью и перцем, тщательно перемешать.

Соус подавать отдельно или полить им салат.

Салат из курицы с сыром

Ингредиенты

• *Мясо отварной курицы – 300 г*
• *Консервированные яблоки – 1–2 шт.*
• *Картофель – 1–2 шт.*

• Тертый сыр – ½ стакана
• Зеленый горошек – ½ стакана
• Майонез – 250 г
• Соль

Способ приготовления

Мясо отварной курицы нарезать тонкими ломтиками. Из яблок удалить сердцевину и нарезать их небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, добавить сыр, заправить майонезом и украсить зеленым горошком.

Салат по-грузински

Ингредиенты
• Мясо отварной курицы – 300 г
• Ядра грецких орехов – 10–15 шт.
• Яблоки – 2 шт.
• Корень сельдерея – 1 шт.
• Томатный соус – 3 столовые ложки
• Майонез – 100 г
• Сахар
• Соль

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать кубиками. Яблоки и корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Ядра грецких орехов измельчить ножом или истолочь в ступке, оставив несколько штук для украшения. Все смешать, добавить сахар, посолить, заправить майонезом и томатным соусом. Готовый салат украсить крупно нарубленными ядрами грецких орехов.

Салат «Шик»

Ингредиенты
• Курица – 1 тушка
• Темный виноград – 150 г
• Корни сельдерея – 2–3 шт.
• Майонез – 100 г
• Лимонный сок – 50 мл
• Молотые фисташки – 1 столовая ложка
• Листики мяты или мелиссы – 4–5 шт.
• Зеленый лук

• *Зеленый салат*
• *Соль*

Способ приготовления

Тушку курицы разделить на несколько частей, посолить и уложить в кастрюлю с водой. Варить до готовности, затем вынуть из бульона, остудить, отделить мясо от костей и нарезать мясо небольшими кусочками. Сельдерей очистить, вымыть, нарубить, добавить к мясу и сбрызнуть лимонным соком.

Виноград вымыть, отделить от плодоножек, отложить несколько ягод для украшения, остальные разрезать на половинки, удалить косточки и выложить в мясо.

Листики мяты или мелиссы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Затем смешать их с фисташками, добавить в майонез и полученной смесью заправить салат. Все поставить в холодильник на 1 час.

Перед подачей к столу украсить листьями салата, перьями лука и целыми ягодами винограда.

Салат из индейки и овощей

Ингредиенты

• *Жареное мясо индейки – 100 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Свежие или консервированные помидоры – 3 шт.*
• *Корень сельдерея – 1 шт.*
• *Яйца – 2 шт.*
• *Яблоки – 1–2 шт.*
• *Лимонный или яблочный сок – 1–2 столовые ложки*
• *Листья зеленого салата*
• *Майонез – 100 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо индейки нарезать мелкими ломтиками, сбрызнуть их лимонным или яблочным соком и поставить мариноваться в холодильник на 1 час.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сразу

же, чтобы они не потемнели, смешать с сельдереем. Все соединить, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Листья салата вымыть, обсушить и выложить на широкое блюдо. Сверху выложить горкой готовый салат.

Салат из дичи и овощей

Ингредиенты

- *Вареное или жареное мясо дичи – 200 г*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Цветная капуста – 100 г*
- *Помидоры – 2–3 шт.*
- *Стручковая фасоль – ½ стакана*
- *Зеленый горошек – 100 г*
- *Сметана – 1 стакан*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Картофель и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими ломтиками или кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Помидоры вымыть, нарезать маленькими ломтиками. Капусту разделить на соцветия, вымыть и варить в подсоленной воде в течение 15 минут. Готовую капусту откинуть на дуршлаг, чтобы дать стечь воде, и остудить. Все смешать, оставив по нескольку ломтиков мяса и моркови для украшения салата. Добавить зеленый горошек и нарезанную кусочками фасоль, посолить и поперчить. В сметану добавить горчицу, перемешать до образования однородной массы, заправить приготовленным соусом салат и посыпать его измельченной зеленью.

Салат из дичи и яблок

Ингредиенты

- *Мясо дичи – 300 г*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Яйца – 3 шт.*

• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Майонез – 250 г*
• *Зелень укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать на половинки, отделить желтки от белков, белки мелко нарубить. Все смешать, посолить. Два желтка растереть с майонезом, заправить полученным соусом салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из гусиной печени

Ингредиенты

• *Гусиная печень – 200 г*
• *Помидоры – 2–3 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *3 %-ный уксус – ½ стакана*
• *Белое сухое вино – 3 столовые ложки*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Горчица – 1 чайная ложка*
• *Листья зеленого салата*
• *Тимьян – 1 чайная ложка*
• *Красный и черный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Гусиную печень промыть и варить в течение 10 минут в небольшом количестве подсоленной воды. Затем остудить ее, поперчить, пересыпать тимьяном и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарубить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить печень и тушить на небольшом огне в течение 5 минут. Помидоры вымыть и нарезать дольками. В белое вино добавить уксус и горчицу, перемешать до получения однородной массы. Все продукты смешать, посолить, заправить приготовленным соусом. Готовый салат перед подачей к столу украсить листьями зеленого салата.

Салат «Баварский»

Ингредиенты

- *Куриная печень – 400 г*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Кресс-салат – 100 г*
- *Консервированная фасоль – 100 г*
- *Подсолнечное масло – 70 мл*
- *Оливковое масло – 30 мл*
- *Орегано – 5 г*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Куриную печень тщательно промыть, обсушить бумажной салфеткой, посолить, поперчить, посыпать орегано и поместить в прохладное место на 30 минут.

Подготовленную печень жарить в разогретом подсолнечном масле до готовности. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Кресс-салат вымыть, обсушить, крупно нарезать.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Печень смешать с помидорами, луком, кресс-салатом и консервированной фасолью, посолить, поперчить и заправить оливковым маслом.

Салаты из рыбы и морепродуктов

Салат из морской рыбы и картофеля

Ингредиенты

- *Морская рыба – 500 г*
- *Картофель – 4 шт.*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Соленые огурцы – 3 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Листья зеленого салата*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу разморозить, промыть, отварить в подсоленной воде и остудить. Затем отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить,

очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления соуса добавить в майонез томатную пасту и тщательно перемешать до получения однородной массы. Полученным соусом заправить салат. Готовый салат перед подачей к столу украсить листьями зеленого салата.

Салат из морской рыбы и яиц

Ингредиенты

- *Морская рыба – 600 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, отварить в подсоленной воде, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из морской рыбы и фасоли

Ингредиенты

- *Морская рыба – 500 г*
- *Белая фасоль – 2 столовые ложки*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Каперсы – 1 чайная ложка*
- *Маслины без косточек – 5–6 шт.*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Горчица – ½ чайной ложки*
- *Листья зеленого салата*
- *Перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Фасоль замочить на 2 часа, чтобы дать набухнуть, затем отварить в подсоленной воде и остудить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарубить. Помидор вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами и нарезать тонкой соломкой. Все смешать, добавить каперсы, посолить, поперчить. Для приготовления соуса добавить в растительное масло уксус, горчицу и тщательно перемешать.

Листья салата вымыть, обсушить и выстлать ими дно блюда. Сверху выложить приготовленную смесь и украсить маслинами.

Салат из трески и овощей

Ингредиенты

• *Треска – 500 г*
• *Картофель – 5–6 шт.*
• *Морковь – 3 шт.*
• *Майонез – 3 столовые ложки*
• *Тертый хрен – 1 столовая ложка*
• *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Подготовленную треску отварить в подсоленной воде, разделать, отделить мясо от костей и нарезать маленькими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и также нарезать кубиками. Все смешать, посолить. Для приготовления заправки в майонез добавить хрен, влить уксус и тщательно перемешать до получения однородной массы. Салат украсить измельченной зеленью.

Салат из судака и овощей

Ингредиенты

• *Судак – 1 кг*
• *Картофель – 2 шт.*

• *Соленый огурец – 1 шт.*
• *Помидор – 1 шт.*
• *Яблоко – 1 шт.*
• *Листья зеленого салата – 4–5 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Подготовленную рыбу отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть мякоть на крупной терке. Огурец нарезать кубиками. Помидор вымыть и нарезать дольками. Листья салата вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить и заправить майонезом.

Салат из сельди и картофеля

Ингредиенты

• *Соленая сельдь – 1 шт.*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Яблоки – 2 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Молоко – 1 стакан*
• *Майонез – 100 г*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Перец*

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить хвост и голову, снять кожу и отделить мясо от костей. Филе вымачивать в течение 1 часа в молоке, затем обсушить чистым полотенцем и нарезать маленькими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить перец и заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат по-деревенски

Ингредиенты

- *Соленая сельдь – 1 шт.*
- *Картофель – 3–4 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Тертый хрен – 1 чайная ложка*
- *Майонез – 250 г*
- *Молоко – 1 стакан*
- *Зелень петрушки и укропа*

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей и вымачивать в молоке в течение 1 часа. Затем нарезать филе сельди небольшими ломтиками. Картофель вымыть, испечь в духовке, остудить, снять кожицу и нарезать кружочками. Яйцо отварить, остудить, очистить и также нарезать кружочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть мякоть на крупной терке.

Свеклу вымыть, отварить или запечь в духовке, остудить, очистить и натереть на крупной терке. В свеклу добавить тертый хрен и заправить майонезом.

Для каждой порции приготовить отдельную тарелку, на дно которой выложить 2–3 кружочка картофеля, сверху покрыть этот слой сельдью, затем положить кружочек яйца и натертое яблоко. Залить все свекольной заправкой и перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из сельди, фасоли и яблок

Ингредиенты

- *Соленая сельдь – 1 шт.*
- *Стручковая фасоль – 1 стакан*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Маслины – 6 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Майонез – 250 г*
- *Листья зеленого салата*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, снять кожу, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Стручки фасоли нарезать ромбиками, уложить в кастрюлю, залить водой, посолить и отварить. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Корень сельдерея вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

Огурцы нарезать тонкой соломкой. Все смешать, посолить, заправить майонезом. Листья салата вымыть, обсушить и выстлать ими дно широкого блюда. Сверху горкой выложить овощную массу. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками яиц, а также маслинами и веточками петрушки и укропа.

Салат из сельди с горчицей

Ингредиенты

- *Соленая сельдь – 1 шт.*
- *Картофель – 3–4 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Горчица – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – ½ стакана*
- *Зелень петрушки и укропа*

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей, смазать с обеих сторон горчицей и слегка отбить, придав форму пластинок. Подготовленное филе положить в миску с растительным маслом, так чтобы масло полностью закрыло пластинки, и поставить в холодильник на сутки.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кружочками. Выложить на блюдо ровным слоем. Затем нарезать филе полосками, свернуть трубочками и уложить на картофель. Очищенный лук и зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить, посыпать им рыбные трубочки и залить все маслом, в котором выдерживалась сельдь.

Салат из сельди, картофеля и цветной капусты

Ингредиенты

- *Соленая сельдь – 1 шт.*
- *Картофель – 3–4 шт.*
- *Цветная капуста – 100 г*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 1 столовая ложка*
- *Майонез – 250 г*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей и нарезать мелкими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать ломтиками.

Цветную капусту хорошо промыть, разделить на соцветия и варить в течение 15 минут в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из сельди и сыра

Ингредиенты

- *Соленая сельдь – 1 шт.*
- *Твердый сыр – 150 г*
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Хлеб – 3 ломтика*
- *Маслины без косточек – 10 шт.*
- *Молоко – ½ стакана*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Листья зеленого салата*
- *Перец*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей. В течение 3 часов вымачивать рыбу в смеси молока и воды (1: 1), затем обсушить полотенцем. В

этом же молоке замочить на несколько минут ломтики хлеба. Листья салата вымыть и обсушить.

Филе сельди и хлеб пропустить через мясорубку. Сыр натереть на крупной терке. Добавить в получившийся фарш 150 г сливочного масла, сыр, горчицу, перец. Все перемешать и в форме рыбы выложить в селедочницу, приставить промытые голову и хвост.

Перед подачей к столу украсить готовое блюдо листьями зеленого салата, маслинами и розетками из оставшегося замороженного сливочного масла.

Салат из сельди и грецких орехов

Ингредиенты

- *Соленая сельдь – 1 шт.*
- *Измельченные ядра грецких орехов – 3 столовые ложки*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Растительное масло – 1–2 столовые ложки*
- *Зеленый лук*

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и разрезать вдоль на половинки. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и разделить мякоть на несколько частей.

Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и слегка поджарить на растительном масле.

Пропустить филе сельди, яблоко, спассерованный лук, грецкие орехи и яйцо через мясорубку, все тщательно перемешать, взбить до образования пышной массы и выложить в селедочницу.

Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками.

Перед подачей к столу посыпать готовый салат мелко нарубленным зеленым луком, украсить кружочками огурца и помидора.

Салат «Фуршетный»

Ингредиенты

- *Пекинская капуста – 1 кочан*
- *Ломтики батона – 200 г*
- *Малосольная семга – 200 г*
- *Лайм – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Пекинскую капусту вымыть, оставить несколько листьев целыми, остальные тонко нашинковать и посолить. Каждый ломтик батона смазать сливочным маслом, затем нарезать мелкими кубиками и обжарить на разогретой сковороде. Семгу нарезать небольшими кубиками. Целые листья пекинской капусты выложить на дно глубокого салатника. Нашинкованную капусту, сухарики и семгу смешать, сбрызнуть соком лайма, поперчить. Готовую смесь выложить в салатник.

При подаче к столу украсить салат цедрой лайма.

Салат из печени трески и овощей

Ингредиенты

- *Консервированная печень трески – 1 банка*
- *Лук – 2 шт.*
- *Маринованный болгарский перец – 1 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *3 %-ный уксус – 3 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 30 мл*
- *Листья зеленого салата*
- *Сахар*

Способ приготовления

Содержимое консервной банки выложить на тарелку, отложить 2–3 небольших кусочка для украшения, а остальное размять вилкой до образования однородной массы.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, уложить в пиалу, посыпать сахаром, сбрызнуть лимонным соком и залить уксусом.

Оставить мариноваться на 20–30 минут. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками для украшения готового блюда.

Маринованный болгарский перец нарезать тонкой соломкой.

Все смешать и заправить майонезом.

Готовый салат с печенью трески и овощей перед подачей к столу украсить листьями зеленого салата, кусочками печени трески и кружочками вареного яйца.

Салат из консервированной рыбы и моркови

Ингредиенты

- *Консервированная рыба в масле – 1 банка*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1–2 шт.*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень петрушки*

Способ приготовления

Содержимое консервной банки вместе с маслом выложить в глубокую миску и размять вилкой. Рыбу выложить ровным слоем на широкое блюдо. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, залить холодной водой, поставить в холодильник и выдержать в течение 30–40 минут. Затем откинуть на сито или отжать и выложить на рыбу. Смазать майонезом.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Выложить ее на лук и тоже смазать майонезом. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать на половинки и отделить белки от желтков.

Белки мелко нарубить, выложить ровным слоем на морковь и смазать майонезом. Желтки размять вилкой или натереть на мелкой терке, посыпать ими салат.

Перед подачей к столу готовый салат украсить мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из консервированной рыбы и риса

Ингредиенты

- *Консервированная рыба в собственном соку – 1 банка*
- *Рис – 3 столовые ложки*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Соленые огурцы – 3 шт.*
- *Маслины без косточек – 5 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Горчица – ½ чайной ложки*
- *Зеленый лук*

• *Зелень петрушки и укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Содержимое консервной банки выложить в глубокую миску и размять рыбу вилкой. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, 2 нарезать небольшими кубиками, а 1 – дольками для украшения готового блюда. Огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкой соломкой. Все смешать, добавить нарезанные колечками маслины.

Для приготовления заправки в растительное масло добавить горчицу, перец и соль. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленным зеленым луком, украсить дольками яиц, веточками петрушки и укропа.

Салат из кальмаров и овощей

Ингредиенты

• *Кальмары – 700 г*
• *Картофель – 2–3 шт.*
• *Морковь – 1–2 шт.*
• *Маринованные яблоки – 2–3 шт.*
• *Консервированный зеленый горошек – 4 столовые ложки*
• *Майонез – 100 г*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Тушки кальмаров залить кипятком, затем очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить и нарезать соломкой. Из маринованных яблок удалить сердцевину и нарезать небольшими кусочками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из кальмаров и риса

Ингредиенты

- *Кальмары – 400 г*
- *Рис – ⅔ стакана*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 4 столовые ложки*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом и сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из кальмаров и яблок

Ингредиенты

- *Кальмары – 400 г*
- *Кислые яблоки – 2–3 шт.*
- *Яйца – 5 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть тонкими полосками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Все

смешать, посолить, полить соком половины лимона и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и украсить лимонными дольками и веточками петрушки.

Салат из крабовых палочек и риса

Ингредиенты

- *Крабовые палочки – 10 шт.*
- *Рис – 200 г*
- *Яйца – 5 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Консервированная кукуруза – 100 г*
- *Майонез – 250 г*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Крабовые палочки нарезать небольшими кубиками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированную кукурузу, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из крабов и грибов

Ингредиенты

- *Консервированные крабы – 2 банки*
- *Маринованные грибы – 5 столовых ложек*
- *Рис – ½ стакана*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Редис – 4 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Острый томатный соус – 1 столовая ложка*
- *Огуречный рассол – 1 чайная ложка*
- *Сахар – 1–2 чайные ложки*
- *Листья салата*

• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Крабы мелко нарезать. Грибы промыть, нарезать тонкими полосками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления заправки майонез смешать с томатным соусом и огуречным рассолом, добавить сахар. Полученным соусом заправить салат. Листья салата вымыть, обсушить и выстлать ими дно салатника. Сверху выложить готовый салат, украсить его кружочками редиса.

Салат из креветок и зелени

Ингредиенты

• *Креветки – 300–400 г*
• *Листья зеленого салата – 100 г*
• *Сметана – ½ стакана*
• *Лимонный сок – 30 мл*
• *Зелень укропа и петрушки*
• *Соль*

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить, нарезать шейки небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Листья салата вымыть, обсушить, отложить 2–3 листа, остальные нарезать тонкой соломкой. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, заправить сметаной, разложить по листьям салата.

Салат из криля и яиц

Ингредиенты

• *Консервированный криль – 1 банка*
• *Яйца – 2 шт.*
• *Майонез – 2 столовые ложки*
• *Зелень укропа и петрушки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Содержимое консервной банки выложить на тарелку и тщательно размять вилкой до получения однородной массы. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарубить и смешать с крилем. Посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат-ассорти из морепродуктов

Ингредиенты

- *Мясо морского гребешка – 100 г*
- *Кальмары – 100 г*
- *Трепанги – 100 г*
- *Креветки – 50 г*
- *Помидоры – 1–2 шт.*
- *Огурцы – 1–2 шт.*
- *Маринованные грибы – 3 столовые ложки*
- *Майонез – 4 столовые ложки*
- *Консервированные маслины без косточек*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кальмары, мясо морского гребешка, трепанги и креветки очистить, отварить по отдельности в подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кубиками.

Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками, отложив несколько штук для украшения готового блюда. Грибы промыть, нарезать небольшими ломтиками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, украсить веточками петрушки, дольками помидоров и целыми маслинами.

Салаты из овощей и грибов

Салат из помидоров со сметаной

Ингредиенты

• *Помидоры – 7–8 шт.*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Сметана – ½ стакана*
• *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать дольками или кружочками. Лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить соль и заправить сметаной.

Салат из помидоров и кочанного салата

Ингредиенты
• *Помидоры – 5 шт.*
• *Зеленый салат – 2 кочана*
• *Яблоки – 5 шт.*
• *Сметана – 5 столовых ложек*
• *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Помидоры обдать кипятком, снить кожицу, нарезать ломтиками и уложить в салатницу. Листья зеленого салата вымыть, обсушить, крупно нарезать и положить на помидоры. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и выложить на помидоры с зеленым салатом.

Сметану смешать с лимонным соком и солью и полученным соусом залить салат.

Вместо сметаны можно использовать салатную заправку из растительного масла и 3 %-ного уксуса.

Салат из помидоров и яиц

Ингредиенты
• *Помидоры – 4–5 шт.*
• *Яйца – 5 шт.*
• *Корень сельдерея – 1 шт.*
• *Болгарский перец – 2 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Тертый сыр – 2 столовые ложки*
• *Майонез – ¾ стакана*
• *Листья зеленого салата*

• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать дольками, посыпать солью и перцем. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Корень сельдерея очистить, вымыть и нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками или соломкой.

Лук очистить и мелко нарубить. Все, кроме помидоров, смешать и заправить майонезом.

На широкое блюдо выложить вымытые листья зеленого салата, на них положить помидоры, а между ломтиками помидоров разложить яичный салат так, чтобы получилась башня из помидоров и салата. Посыпать тертым сыром.

Салат из помидоров и риса

Ингредиенты

• *Помидоры – 3–4 шт.*
• *Рис – 3 столовые ложки*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Яйца – 2 шт.*
• *Майонез – 150 г*
• *Зелень петрушки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки, удалить ложкой семена. Один помидор нарезать кольцами, а остальные – кубиками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Огурцы вымыть и нарезать кубиками.

Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и измельчить, оставив одну половинку, которую надо нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить, оставив несколько веточек для украшения. Смешать огурцы, измельченные яйца и кубики помидоров, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Перед подачей к столу украсить салат кольцами помидоров, дольками вареных яиц и веточками петрушки.

Салат из помидоров с творожным соусом

Ингредиенты
- *Помидоры – 4–5 шт.*
- *Зеленый лук*
- *Перец*
- *Соль*

Для творожного соуса
- *Творог – 100 г*
- *Молоко – 1 стакан*
- *Сахар – 1–2 чайные ложки*
- *Тмин или горчица – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками, разложить на блюде, посыпать солью и перцем.

Творог растереть деревянной ложкой, добавить соль, сахар, тмин или горчицу, влить молоко и все перемешать до получения однородной массы.

Готовый творожный соус выложить поверх помидоров, посыпать мелко рубленным зеленым луком.

Салат из свежих огурцов и яиц

Ингредиенты
- *Огурцы – 3–4 шт.*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Сметана – 1–2 столовые ложки*
- *Листья зеленого салата*
- *Зеленый лук*
- *Соль*

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и разрезать вдоль на половинки. Огурцы вымыть и нарезать крупными кубиками. Лук вымыть, обсушить и нарезать тонкими колечками. На широкое блюдо выложить вымытые и обсушенные листья зеленого салата, на них по краю блюда положить половинки яиц, а посередине горкой насыпать огурцы. Затем все посолить, залить сметаной, смешанной с майонезом, посыпать зеленым луком.

Салат из свежих огурцов и свеклы

Ингредиенты

- *Огурцы – 4–5 шт.*
- *Свекла – 1–2 шт.*
- *Очищенные грецкие орехи – ½ стакана*
- *Майонез – 100 г*
- *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
- *Зеленый лук*
- *Соль*

Способ приготовления

Свеклу очистить и натереть на крупной терке, добавить лимонный сок, нагревать 5 минут и оставить остывать. Огурцы вымыть, нарезать соломкой или кубиками. Ядра грецких орехов измельчить. Все смешать, посолить, заправить майонезом из посыпать измельченным зеленым луком.

Салат из белокочанной капусты с тертым хреном

Ингредиенты

- *Капуста – 1 небольшой вилок*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Тертый хрен – 1 столовая ложка*
- *Сметана – ¾ стакана*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до образования сока. Свеклу и морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке или мелко нарезать. Все смешать, добавить тертый хрен, посолить и заправить сметаной и майонезом. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из свежих огурцов и лимонного сока

Ингредиенты

- *Огурцы – 2–3 шт.*
- *Лимонный сок – 40 мл*

• *Зелень укропа*
• *Соль*

Для сметанного соуса
• *Мука – 2 чайные ложки*
• *Сливочное масло – ½ столовой ложки*
• *Овощной бульон – ⅓ стакана*
• *Сметана – ¼ стакана*
• *Зелень укропа и петрушки*
• *Соль*

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, посолить, сбрызнуть лимонным соком.

Для приготовления соуса муку слегка обжарить в масле на сковороде до золотистого цвета, влить овощной бульон и довести до кипения. Когда смесь загустеет, добавить сметану, соль и прокипятить.

В готовый соус всыпать мелко рубленную зелень укропа и петрушки. Когда соус остынет, заправить им салат из огурцов.

Салат из белокочанной капусты и апельсина

Ингредиенты
• *Капуста – 500 г*
• *Апельсин – 1 шт.*
• *Кислое яблоко – 1 шт.*
• *Лимонный сок – 50 мл*
• *Майонез – 150 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до образования сока. Добавить лимонный сок, перемешать и поставить в холодильник на 1 час, чтобы капуста пропиталась соком.

Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, одну половину натереть на крупной терке, а другую нарезать дольками для украшения готового салата. Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и, оставив несколько для украшения, нарезать небольшими кусочками. Все смешать и заправить майонезом.

Перед подачей к столу украсить салат дольками апельсина и

яблока.

Салат из белокочанной капусты и курицы

Ингредиенты

- *Капуста – 300 г*
- *Мясо курицы – 200 г*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Зеленый горошек – 3 столовые ложки*
- *Сметана – ¾ стакана*
- *Тертый хрен – 1 чайная ложка*
- *Столовый уксус – 1 чайная ложка*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту нашинковать. Мясо отварить в слегка подсоленной воде, дать остыть и нарезать соломкой или небольшими кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Все смешать. Добавить консервированный зеленый горошек, тертый хрен, уксус, растительное масло, сахар. Посолить и перемешать.

Готовый салат полить сметаной и украсить веточками зелени и кружочками вареной моркови.

Салат из квашеной капусты и яблок

Ингредиенты

- *Квашеная капуста – 500 г*
- *Яблоки – 2–3 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Растительное масло или майонез – 5 столовых ложек*
- *Сахар*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и

мелко нарезать, оставив несколько долек для украшения. Лук очистить и мелко нарубить. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке, за исключением небольшой части, которую нужно нарезать кружочками. Все смешать, добавить сахар, заправить растительным маслом или майонезом.

Салат из краснокочанной капусты и сельдерея

Ингредиенты

- *Краснокочанная капуста – 700 г*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Соленый огурец – 1 шт.*
- *Майонез – 150 г*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту мелко нарезать, посолить и перетереть руками до образования сока. Корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Чтобы яблоко не потемнело, его следует сразу же смешать с капустой и сельдереем. Огурец нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и добавить к остальным овощам. Все смешать и заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из кольраби с бараниной

Ингредиенты

- *Кольраби – 1 шт.*
- *Баранина (филе) – 400 г*
- *Помидоры черри – 8 шт.*
- *Грибы – 200 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Листья салата – 1 пучок*
- *Тимьян – 1 чайная ложка*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 2 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кольраби очистить, разделить пополам, нарезать дольками и тушить в небольшом количестве воды 5–7 минут на несильном огне. Кусочки филе посолить, поперчить, посыпать тимьяном и жарить в 2 столовых ложках разогретого масла в течение 7-10 минут с каждой стороны, наполовину прикрыв сковороду крышкой. Готовое мясо выложить в другую посуду и накрыть крышкой.

Грибы промыть, очистить, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Цельные листья салата вымыть, обсушить и разложить на отдельные тарелки. Сверху на них выложить слоями помидоры, теплые грибы, кусочки баранины и кольраби.

Смешать уксус с растительным маслом, сбрызнуть полученной заправкой салат и украсить его кольцами лука.

Салат из брюссельской капусты и болгарского перца

Ингредиенты

- *Брюссельская капуста – 300 г*
- *Красный болгарский перец – 1 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Майонез – 100 г*
- *Лимонный сок – 40 мл*
- *Листья салата*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Перец вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Лук вымыть, обсушить и нарезать небольшими колечками. Помидоры вымыть и нарезать дольками или кружочками. Все смешать, посолить, добавить лимонный сок, заправить майонезом и поставить на 1 час в холодильник.

Перед подачей к столу вымыть и обсушить листья салата, выложить их на дно широкого блюда, сверху положить овощную массу. Украсить салат веточками петрушки.

Салат из картофеля и фасоли

Ингредиенты

- *Картофель – 2 шт.*
- *Фасоль – ½ стакана*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Маринованный виноград – 2 столовые ложки*
- *Майонез – 250 г*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Сахар*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель, морковь и сельдерей отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Фасоль замочить на 2 часа, отварить и оставить остывать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Соленые огурцы нарезать небольшими кусочками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, натереть на крупной терке. Все смешать, добавить маринованный виноград, сахар, посолить, поперчить, заправить майонезом. Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из картофеля и курицы

Ингредиенты

- *Картофель – 4–5 шт.*
- *Курица – 200 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 3 столовые ложки*
- *Каперсы – 1 чайная ложка*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Зеленый лук*
- *Зелень петрушки, укропа и кинзы*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Курицу отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Картофель отварить, очистить, дать остыть и нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую и также нарезать кубиками. Огурцы и яблоки очистить от кожицы и нарезать кубиками. Зеленый лук, зелень петрушки, укропа и кинзы мелко нарубить. Все перемешать, добавить консервированный зеленый горошек и каперсы.

Полученную смесь посолить, поперчить, заправить сметаной и майонезом.

Перед подачей к столу можно украсить салат кружочками яиц, огурцов, зеленым горошком или зеленью.

Салат «Лейла»

Ингредиенты

- *Картофель – 6 шт.*
- *Ядра грецких орехов – 150 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Изюм – 2 столовые ложки*
- *Сметанный соус – ½ стакана*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и яйца отварить, дать остыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Грецкие орехи нарубить и слегка обжарить. Изюм замочить, дать набухнуть и обсушить.

Часть картофеля и яиц выложить в салатницу слоями, каждый слой посыпая солью и перцем. Сверху положить немного изюма и грецких орехов, полить небольшим количеством соуса. Так продолжать до тех пор, пока не закончатся продукты.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко рубленной зеленью, украсить изюмом и цельными половинками ореха.

Салат из моркови и сыра

Ингредиенты

- *Морковь – 2 шт.*
- *Твердый сыр – 100 г*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*

• *Майонез – 250 г*
• *Зелень петрушки и укропа*

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, остудить и очистить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину. Готовую морковь и яблоко нарезать соломкой. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, нарезать кольцами и спассеровать.

Все смешать и заправить майонезом. Сыр натереть на крупной терке, зелень петрушки и укропа мелко нарубить и посыпать ею готовый салат. Можно также украсить его ломтиками моркови и яблок.

Салат из моркови и чернослива

Ингредиенты
• *Морковь – 4–5 шт.*
• *Чернослив – 1 стакан*
• *Сахар – 1–2 столовые ложки*
• *Сметана – 1 стакан*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чернослив промыть в теплой воде, залить кипятком, выдержать 20 минут. Затем удалить косточки, а мякоть мелко нарезать и добавить к моркови. Сметану смешать с солью и сахаром и заправить ею морковь и чернослив.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из свеклы со сливочно-майонезным соусом

Ингредиенты
• *Свекла – 3–4 шт.*
• *Сахар – 2 столовые ложки*
• *Сливки – 2–3 столовые ложки*
• *Майонез – 2–3 столовые ложки*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Лимонная цедра*
• *Тмин*

• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками и снова положить в тот же отвар, посолив и приправив его тмином по вкусу. Через 2 часа свеклу вынуть, нарезать соломкой и полить майонезом. Добавить мелко нарезанную лимонную цедру, сливки, сахар, перец.

Готовый салат посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из свеклы и грецких орехов

Ингредиенты
• *Свекла – 3–4 шт.*
• *Ядра грецких орехов – 1 стакан*
• *Фруктовый уксус – 1 чайная ложка*
• *Чеснок – 1 зубчик*
• *Майонез – 4 столовые ложки*
• *Зелень укропа и петрушки*

Способ приготовления

Свеклу отварить, дать остыть, очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Добавить измельченные ядра грецких орехов.

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Смешать майонез и фруктовый уксус, полученным соусом заправить салат.

Перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из редьки с лимонной цедрой

Ингредиенты
• *Редька – 2 шт.*
• *Яблоки – 2 шт.*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Чеснок – 6–7 зубчиков*
• *Майонез – 3–4 столовые ложки*
• *Цедра и сок – ½ лимона*
• *Соль*

Способ приготовления

Редьку и морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Чеснок очистить и растереть с измельченной лимонной цедрой.

Все смешать, добавить соль, лимонный сок и заправить майонезом.

Салат из редьки, моркови и грецких орехов

Ингредиенты

- *Редька – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Грецкие орехи – 6 шт.*
- *Чеснок – 2–3 зубчика*
- *Сметана – ½ стакана*
- *Сок и цедра – ½ лимона*
- *Соль*

Способ приготовления

Редьку и морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить и мелко нарубить. Ядра грецких орехов измельчить. Все смешать, добавить тертую цедру, лимонный сок, соль и заправить сметаной.

Салат из редьки и свеклы под соусом

Ингредиенты

- *Редька – 2 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Яблоки – 2–3 шт.*
- *Зелень укропа и петрушки*

Для *соуса:*

- *Мука – 2 чайные ложки*
- *Сливочное масло – ½ столовой ложки*
- *Овощной бульон – 1 стакан*
- *Сметана – ½ стакана*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Яблоки и сырую свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Все

смешать.

Для приготовления соуса муку слегка обжарить на сковороде с маслом, влить овощной бульон, вскипятить. Когда смесь загустеет, добавить сметану, соль и прокипятить. В готовый соус всыпать мелко рубленную зелень укропа и петрушки. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат украсить веточками укропа и петрушки.

Салат из редьки и сыра

Ингредиенты

- *Редька – 1 шт.*
- *Сыр – 100 г*
- *Чеснок – 2–3 зубчика*
- *Майонез – ½ стакана*
- *Зелень петрушки, укропа и сельдерея*
- *Соль*

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить. Чеснок очистить и измельчить. Добавить натертый сыр. Все смешать, заправить майонезом. Готовый салат украсить веточками петрушки, сельдерея и укропа.

Салат из редьки и фисташек

Ингредиенты

- *Редька – 3–4 шт.*
- *Очищенные фисташки – ½ стакана*
- *Майонез или растительное масло – 2–3 столовые ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками или соломкой, обдать кипятком и посыпать солью. Ядра фисташек истолочь или пропустить через мясорубку. Все смешать, заправить майонезом или растительным маслом.

Салат из редиса и огурцов

Ингредиенты

- *Редис – 3 пучка*
- *Огурцы – 2–3 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сметана – ¾ стакана*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Редис и огурцы вымыть и нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, разрезать на половинки и взбить желтки со сметаной. Все смешать, посолить, заправить взбитой с желтками сметаной.

Готовый салат выложить в салатницу и посыпать мелко нарезанными яичными белками и рубленым укропом.

Салат из редиса и сыра

Ингредиенты

- *Редис – 1 пучок*
- *Сыр – 100 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Зеленый лук*
- *Соль*

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать кружочками, посолить и выложить в салатницу. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить и положить поверх редиса. Посыпать сыром, натертым на крупной терке. Сверху положить маленькие кусочки сливочного масла, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Салат из тыквы и помидоров

Ингредиенты

- *Тыква – 400 г*
- *Помидоры – 3 шт.*
- *Лук – 1 шт.*

• Листья зеленого салата
• Зелень укропа
• Зелень петрушки
• Перец
• Соль

Для соуса
• Творог – ½ стакана
• Молоко – 1 стакан
• Горчица – 1 чайная ложка
• Сахар – 2 чайные ложки
• Соль

Способ приготовления

Тыкву очистить от кожуры, натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, нарезать кольцами.

Зеленый салат вымыть, обсушить и нашинковать. Все смешать, добавить соль и перец. Для приготовления соуса творог размять деревянной ложкой, перетереть с сахаром, добавить соль, горчицу, влить молоко и мешать до однородной консистенции. Полученным соусом заправить салат. Готовое блюдо украсить измельченной зеленью.

Салат из баклажанов и сыра

Ингредиенты
• Баклажаны – 4–5 шт.
• Сыр – 100 г
• Растительное масло – 4 столовые ложки
• Соль

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, испечь в духовке, остудить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Затем обжарить их в растительном масле, непрерывно помешивая. Дать остыть, посолить и посыпать натертым сыром.

Салат из болгарского перца и баклажана

Ингредиенты
• Сладкий перец – 5–6 шт.
• Баклажан – 1 шт.

• *Помидоры – 3–4 шт.*
• *Яйца – 5 шт.*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Майонез – 100 г*
• *Зелень петрушки*
• *Соль*

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать соломкой, посолить и выложить на широкое блюдо.

Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками и положить поверх перца, оставив несколько штук для украшения готового салата.

Баклажан вымыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, слегка обжарить в 1 столовой ложке растительного масла, остудить и выложить на помидоры. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить, нарезать небольшими кубиками и посыпать ими баклажан.

Смешать майонез с оставшимся растительным маслом и полить им салат. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить кружочками помидоров.

Салат из консервированного зеленого горошка и плавленого сыра

Ингредиенты

• *Консервированный зеленый горошек – ½ стакана*
• *Плавленый сырок – 1 шт.*
• *Яйца – 1–2 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Плавленый сырок натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить, добавить консервированный зеленый горошек, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из консервированного зеленого горошка и сардин

Ингредиенты

- *Консервированный зеленый горошек – 1 стакан*
- *Консервированные сардины в масле – 1 банка*
- *Сыр – 200 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Горчица – ½ чайной ложки*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Сыр нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Сардины мелко нарезать. Все смешать, посолить, добавить зеленый горошек.

Майонез смешать с горчицей и молотым перцем. Полученной смесью заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа, украсить полосками болгарского перца.

Салат из фасоли с томатной пастой

Ингредиенты

- *Фасоль – 2 стакана*
- *Томатная паста – 2 столовые ложки*
- *Масло или маргарин – 1 столовая ложка*
- *Сметана – 3 столовые ложки*
- *Лук – 1 шт.*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 5–7 часов, затем воду слить, а фасоль тушить до мягкости в масле или маргарине. Остудить, добавить томатную пасту. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами и нарезать тонкой соломкой. Лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Все смешать, посолить, поперчить и заправить сметаной. Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из листьев салата со сметанным соусом

Ингредиенты

- *Листья зеленого салата – 300 г*
- *Яйца – 3–4 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Лимон – ½ шт.*

Для соуса

- *Сметана – 3 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Лимонный сок – 40 мл*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Листья зеленого салата хорошо вымыть, обсушить и нарезать тонкой соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Все смешать.

Для приготовления соуса зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Лук и чеснок соединить, залить сметаной, влить сок лимона и растительное масло, добавить перец и соль, перемешать до получения однородной массы. Приготовленным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и кружочками лимона.

Салат из листьев салата и болгарского перца

Ингредиенты

- *Зеленый салат – 2 пучка*
- *Болгарский перец – 2 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Зелень петрушки и укропа – 1 пучок*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Майонез – 3 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Листья зеленого салата вымыть, обсушить, несколько штук отложить, остальные мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить плодоножки с семенами и нарезать тонкой соломкой. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Чеснок очистить, растереть с солью. Смешать нарубленный салат, зелень укропа и петрушки, чеснок, добавить молотый перец, залить уксусом и оставить мариноваться на 2–3 часа.

Выложить смесь на целые листья салата, свернуть их трубочкой и выложить на дно широкого блюда. Украсить соломкой болгарского перца и дольками яйца, залить все майонезом.

Салат из листьев салата и яиц

Ингредиенты

- *Зеленый салат – 2 пучка*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Сметана – ½ стакана*
- *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
- *Зеленый лук*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Листья зеленого салата вымыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, одно нарезать небольшими кубиками, другое – дольками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Все, кроме огурца и долек яйца, смешать, посолить, поперчить и заправить сметаной с добавлением уксуса.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленным зеленым луком, украсить кружочками огурца, дольками яйца и веточками петрушки.

Салат из сельдерея и лука-порея

Ингредиенты

- *Корни сельдерея – 2 шт.*

• *Лук-порей – 1 шт.*
• *Яблоки – 3 шт.*
• *Яйца – 2 шт.*
• *Сметана – 2 столовые ложки*
• *Горчица – 1 чайная ложка*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Сельдерей очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лук-порей вымыть, обсушить и нарезать тонкими кольцами. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, два нарезать небольшими кусочками, одно – тонкими ломтиками (оставить для украшения готового блюда).

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, одно мелко нарубить, другое нарезать дольками и также оставить для украшения.

Все смешать, посолить, поперчить, добавить горчицу и заправить сметаной. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить ломтиками яблока и дольками яйца.

Салат из сельдерея и творога

Ингредиенты

• *Корни сельдерея – 2–3 шт.*
• *Творог – 100 г*
• *Яблоки – 2–3 шт.*
• *Грецкие орехи – 4–5 шт.*
• *Молоко – 3–4 столовые ложки*
• *Майонез – 3–4 столовые ложки*
• *Сок ½ лимона*
• *Соль*

Способ приготовления

Сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть тонкими ломтиками. Сразу же, пока яблоки не потемнели, сбрызнуть их лимонным соком. Творог размять вилкой, добавить молоко и майонез, хорошо перемешать до образования однородной массы.

Ядра грецких орехов измельчить, оставив несколько штук для украшения готового блюда, и добавить в творог. Все смешать,

посолить.

Готовый салат перед подачей к столу украсить целыми ядрами грецких орехов, обжаренными на сковороде.

Салат из сельдерея и курицы

Ингредиенты

- *Корни сельдерея – 400 г*
- *Мясо курицы – 200 г*
- *Яблоки – 5 шт.*
- *Майонез – 5 столовых ложек*
- *Сок 1 лимона*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Сельдерей очистить, вымыть и нарезать крупной соломкой, полить лимонным соком и перетереть с солью до мягкости. Мясо отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и также нарезать небольшими кусочками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из сельдерея и сыра

Ингредиенты

- *Корни сельдерея – 3 шт.*
- *Сыр – 250 г*
- *Яблоки – 3–4 шт.*
- *Растительное масло – 5 столовых ложек*
- *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
- *Лимон – 5–6 ломтиков*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Сельдерей вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать небольшими кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками или

ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Все смешать, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и украсить ломтиками лимона.

Салат из сельдерея и грецких орехов

Ингредиенты

- *Корни сельдерея – 3–4 шт.*
- *Ядра грецких орехов – ½ стакана*
- *Яблоки – 4 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
- *Сливки – 4 столовые ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Сельдерей очистить, вымыть и нарезать крупной соломкой. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, 3 нарезать небольшими кубиками, 1 – ломтиками и оставить его для украшения. Ядра грецких орехов измельчить, отложив немного для украшения готового блюда. Все смешать и посолить. Для приготовления заправки в майонез влить лимонный сок, добавить сливки и тщательно перемешать. Полученным соусом полить салат и поставить его на 2 часа в холодильник. Готовый салат перед подачей к столу украсить ядрами грецких орехов и ломтиками яблока.

Салат из сельдерея и сухарей

Ингредиенты

- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Мука – ½ стакана*
- *Панировочные сухари – ½ стакана*
- *Топленое масло – 4 столовые ложки*
- *Карри – 1 чайная ложка*
- *Сушеная душица – 1 чайная ложка*
- *Лимонный сок*
- *Соль*

Для соуса

- *Сметана – 1 стакан*

• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Лимонный сок*
• *Перец*

Способ приготовления

Корень сельдерея очистить, вымыть, нарезать кружочками, положить в кастрюлю. Соль растворить в 1 стакане кипяченой воды, добавить лимонный сок и залить сельдерей. Варить 15 минут на небольшом огне под закрытой крышкой. Воду слить, сельдерей обсушить. Яйца взбить, добавить к ним ½ чайной ложки порошка карри и душицу.

Остывший сельдерей обвалять в муке, яичной смеси, сухарях и обжарить в топленом масле. Для приготовления соуса необходимо сахар всыпать в сметану, добавить лимонный сок, перец, оставшуюся часть порошка карри и мелко нарезанный зеленый лук. Все тщательно перемешать. Приготовленным соусом полить обжаренные кусочки сельдерея.

Салат из сельдерея с маринованным луком

Ингредиенты
• *Корни сельдерея – 3–4 шт.*
• *Лук – 3 шт.*
• *Яйца – 3 шт.*
• *Сметана – 2 столовые ложки*
• *Майонез – 2 столовые ложки*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Зелень сельдерея*
• *Соль*

Для маринада
• *3 %-ный уксус – ½ стакана*
• *Лавровый лист – 1 шт.*
• *Черный перец горошком – 3–4 шт.*
• *Сахар – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Сельдерей очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками. Для приготовления маринада добавить в воду (½ стакана) уксус, лавровый лист, перец, сахар и прокипятить. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, положить в кипящий маринад и варить на слабом огне в течение 15 минут. Лук должен получиться не мягким, но прозрачным. Лук выложить на сито,

чтобы дать стечь маринаду, и остудить.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками, оставив один желток для украшения готового блюда. Все смешать, посолить.

Для приготовления заправки добавить в сметану майонез, сахар и тщательно перемешать. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью сельдерея и украсить натертым на терке яичным желтком.

Салат из грибов и сыра

Ингредиенты

- *Грибы – 500 г*
- *Тертый сыр – 2 столовые ложки*
- *Сметана – ½ стакана*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, затем выложить на сковороду и жарить на сливочном масле до золотистой корочки. Готовые грибы остудить, выложить в салатницу, залить сметаной, посыпать тертым сыром и украсить веточками укропа.

Салат из шампиньонов и ветчины

Ингредиенты

- *Шампиньоны – 200 г*
- *Ветчина – 100 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Сок ½ лимона*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Шампиньоны очистить, промыть, разрезать на 4 части,

уложить их на сковороду, добавить сливочное масло, посолить и тушить до готовности, затем остудить. Ветчину нарезать небольшими кубиками, добавить к грибам.

Для приготовления заправки влить в майонез лимонный сок, добавить сахар и соль. Полученным соусом заправить грибы и ветчину. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить дольками яйца.

Салат из лисичек

Ингредиенты

- *Лисички – 300 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Лисички промыть и варить 10 минут в подсоленной воде. Яйца сварить вкрутую, очистить, дать остыть и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и спассеровать в 1 столовой ложке сливочного масла. Готовые грибы пропустить через мясорубку вместе с луком и оставшимся сливочным маслом. Полученный фарш смешать с яйцами, посолить и заправить сметаной.

Перед подачей к столу украсить готовый салат нарезанными дольками помидорами и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из соленых грибов и овощей

Ингредиенты

- *Соленые грибы – 2 стакана*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Майонез – 250 г*
- *Зеленый лук*
- *Зелень петрушки*

Способ приготовления

Грибы промыть и нарезать небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленным зеленым луком и украсить веточками петрушки.

Салат из маслят и зеленого лука

Ингредиенты

- *Маслята – 400 г*
- *Зеленый лук – 100 г*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Сок 1 лимона*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Маслята промыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Затем откинуть грибы на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить, нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Грибы смешать с луком, посолить, поперчить, полить лимонным соком и заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из грибов и огурцов

Ингредиенты

- *Сушеные грибы – 1 стакан*
- *Соленые огурцы – 2–3 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Майонез – 3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы залить холодной водой на 3–4 часа, слить воду, промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать соломкой. Огурцы нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета и остудить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом, посыпать измельченной зеленью.

Салат из соленых грибов и консервированного зеленого горошка

Ингредиенты

- *Соленые грибы – 2 стакана*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень петрушки и укропа*

Способ приготовления

Грибы промыть и нарезать маленькими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить большую часть консервированного зеленого горошка и заправить майонезом. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, украсить оставшимся горошком и веточками петрушки.

Салат из грибов и болгарского перца по-молдавски

Ингредиенты

- *Грибы – 600 г*
- *Болгарский перец – 5–6 шт.*
- *Свиное сало – 100 г*
- *Корни сельдерея – 2–3 шт.*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Растительное масло – ½ стакана*
- *Красное сухое вино – 1 стакан*
- *Зелень кинзы*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть, мелко нарезать, выложить в глубокую сковороду, полить половиной растительного масла и обжарить на сильном огне. Чеснок очистить и мелко нарубить. Сало нарезать небольшими кубиками. Добавить чеснок и сало в грибы, обжаривать все в течение нескольких минут, затем влить вино, дать ему закипеть, после чего убавить огонь, накрыть сковороду крышкой и потомить еще 5-10 минут. Готовые грибы тщательно перемешать, посолить, поперчить и остудить.

Болгарский перец вымыть, разрезать на две части, удалить плодоножки с семенами и нарезать тонкой соломкой, отложив часть для украшения готового блюда. Сельдерей очистить, вымыть, также нарезать тонкой соломкой, добавить к перцу, перемешать, полить оставшимся растительным маслом и выложить в салатницу. Сверху поместить остывшие грибы с салом и чесноком и поставить на 30 минут в холодильник.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью кинзы и украсить соломкой болгарского перца.

Низкокалорийные салаты

Салат из мяса с кукурузой

Ингредиенты

- *Говядина – 300 г*
- *Мелкие маринованные кукурузные початки – 100 г*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Дайкон – 200 г*
- *Каперсы – 20 г*
- *Зелень сельдерея – 1 пучок*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Говядину тщательно промыть, отварить и нарезать мелкими кубиками. Помидор вымыть и нарезать дольками. Редьку дайкон очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Зелень сельдерея вымыть, обсушить, крупно нарезать. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кукурузные початки и каперсы, тщательно перемешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

Салат из телятины с шампиньонами

Ингредиенты

- *Телятина – 400 г*
- *Шампиньоны – 200 г*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Каперсы – 50 г*
- *Консервированная фасоль – 100 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Телятину тщательно промыть, отварить и нарезать кубиками. Помидор вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Шампиньоны очистить, промыть, нарезать тонкими пластинками и обжарить в разогретом растительном масле. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить консервированную фасоль и каперсы, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.

Салат из говяжьего языка и картофеля

Ингредиенты

- *Отварной говяжий язык – 1 кг*
- *Картофель – 4–5 шт.*
- *Морковь – 2–3 шт.*
- *Соленые огурцы – 2–3 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Язык очистить от кожи, нарезать небольшими кубиками или полосками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать соломкой. Сельдерей вымыть, очистить,

отварить и натереть на крупной терке или мелко нарубить. Огурцы нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления заправки в растительное масло добавить уксус и перец, тщательно перемешать. Полученным соусом заправить салат. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками яйца и веточками укропа и петрушки.

Салат из курицы и цветной капусты

Ингредиенты

- *Курица – 300 г*
- *Цветная капуста – 1 кочан*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – ½ стакана*
- *Низкокалорийный майонез – 100 г*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Курицу отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать маленькими кусочками. Капусту нашинковать и отварить. Морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать небольшими кубиками. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить консервированным зеленым горошком.

Салат-коктейль из курицы с ананасами

Ингредиенты

- *Филе курицы – 300 г*
- *Ананас – 1 шт.*
- *Помидоры черри – 100 г*
- *Листья салата – 50 г*
- *Сыр – 60 г*
- *Зелень укропа – 50 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сметана – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе курицы тщательно промыть, отварить и нарезать

тонкой соломкой. Ананас очистить, вырезать сердцевину, мякоть нарезать кубиками. Салат тонко нашинковать. Сыр натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить, крупно нарезать. Помидоры черри вымыть, разрезать на четвертинки. В креманки слоями уложить курицу, ананасы и помидоры черри. Сверху уложить салат, сыр и зелень укропа. Салат посолить, поперчить, полить сметаной.

Салат из индейки и спаржи

Ингредиенты

- *Копченое мясо индейки – 300 г*
- *Спаржа – 200–300 г*
- *Кочанный салат – 1 шт.*
- *Редис – 1 пучок*
- *Винный уксус – 2 столовые ложки*
- *Оливковое масло – ½ стакана*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Рубленая зелень петрушки – 1 столовая ложка*
- *Сахар*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо индейки нарезать небольшими кусочками. Спаржу вымыть, отварить в кипящей подсоленной воде. Кочан салата разобрать на листья, вымыть, обсушить и крупно нарезать. Редис вымыть, нарезать кружочками. Все соединить, посолить, поперчить, добавить сахар.

Для приготовления заправки смешать винный уксус, оливковое масло, горчицу и зелень петрушки. Полученным соусом заправить салат.

Салат из мяса кролика и красного стручкового перца

Ингредиенты

- *Вареное мясо кролика – 300 г*
- *Сладкий перец – 100 г*
- *Молодой зеленый горошек – 150 г*
- *Рис – 100 г*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Оливковое масло – 1 столовая ложка*

• *Горчица – 30 г*
• *Зелень петрушки и эстрагона*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать соломкой. Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать кольцами. Рис и горошек отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Все ингредиенты соединить, заправить оливковым маслом, смешанным с уксусом, горчицей и солью. Готовое блюдо выложить в салатницу и посыпать рубленой зеленью петрушки и эстрагона.

Салат «Ривьера»

Ингредиенты

• *Красная фасоль – 400 г*
• *Ветчина – 200 г*
• *Красные помидоры – 3–4 шт.*
• *Оранжевые помидоры – 2 шт.*
• *Зеленый сладкий перец – 1 шт.*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Оливковый майонез – 50 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Фасоль замочить на ночь, затем промыть и варить до готовности. Ветчину нарезать кубиками. Красные и оранжевые помидоры вымыть и нарезать дольками. Чеснок очистить, вымыть и нарезать слайсами. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать тонкими полосками. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом и осторожно перемешать. Готовый салат уложить горкой.

Салат из колбасы и огурцов

Ингредиенты

• *Вареная молочная колбаса – 250 г*
• *Огурцы – 2–3 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*

• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Зелень укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кусочками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками или соломкой.

Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и обдать кипятком. Все смешать, посолить, поперчить, добавить сахар, заправить растительным маслом с добавлением уксуса и дать настояться в течение часа в холодильнике.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа. Украсить его кружочками огурца.

Салат из ветчины со шпинатом

Ингредиенты

• *Ветчина – 300 г*
• *Шпинат – 200 г*
• *Рис – 100 г*
• *Вареные яйца – 2–3 шт.*
• *Листья салата – 100 г*
• *Зелень укропа – 50 г*
• *Зелень петрушки – 50 г*
• *Низкокалорийный майонез – 150 г*

Способ приготовления

Ветчину нарезать тонкими полосками. Шпинат вымыть, обсушить, затем варить в кипящей подсоленной воде в течение 10–15 минут. Вареный шпинат обсушить и мелко нарезать. Рис промыть, отварить в большом количестве воды, откинуть на дуршлаг и обсушить. Зелень укропа и петрушки вымыть и мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты перемешать, заправить майонезом и выложить на листья салата. Перед подачей к столу украсить салат дольками яиц и веточками зелени.

Салат по-французски

Ингредиенты

• *Ветчина – 200 г*
• *Огурцы – 3 шт.*
• *Консервированный зеленый горошек – 100 г*

• Яйца – 2 шт.
• Корень хрена – 50 г
• Красное яблоко – 1 шт.
• Зелень петрушки – 1 пучок
• Низкокалорийный майонез – 100 г
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Ветчину нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, измельчить. Все смешать, добавить зеленый горошек, тщательно перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Огурцы разрезать вдоль пополам, удалить семена. Половинки огурцов наполнить салатом. Чтобы половинки были устойчивы, их нижнюю сторону можно подровнять. Уложить фаршированные огурцы на плоское блюдо и украсить листочками петрушки.

Салат из сельди с растительным маслом

Ингредиенты
• Соленая сельдь – 1 шт.
• Растительное масло – ½ стакана
• Горчица – 1 столовая ложка
• Лук – 1 шт.
• Зелень укропа

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мясо от костей и, не нарезая кусочками, смазать с обеих сторон горчицей. Филе туго свернуть валиком, плотно уложить в банку, залить растительным маслом, так чтобы оно полностью покрыло рыбу, и поставить в холодильник на сутки. После этого сельдь нарезать небольшими кусочками, уложить их в селедочницу.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, выложить его на рыбу и полить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из сельди с уксусом

Ингредиенты

- *Сельдь – 1 шт.*
- *Картофель – 3–4 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Зеленый лук*
- *Корица – ½ чайной ложки*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Сахар*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи и отделить мясо от костей. Морковь вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Морковь и лук уложить в кастрюлю, залить водой (1 стакан) и уксусом, посолить, добавить корицу, сахар, перец и лавровый лист. Прокипятить в течение 10 минут, а затем остудить. В холодный маринад влить растительное масло и на 8 часов уложить в него филе рыбы.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кружочками или кубиками. Выложить картофель в селедочницу. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить и разделить на 2 части. Одной половиной посыпать картофель и полить его растительным маслом. Филе сельди нарезать небольшими кусочками и выложить на картофель. Полить растительным маслом и посыпать оставшимся зеленым луком.

Салат «Британия»

Ингредиенты

- *Филе малосольной скумбрии – 200 г*
- *Сыр чеддер – 50 г*
- *Картофель – 2–3 клубня*
- *Кислое яблоко – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Низкокалорийный майонез – 100 г*

• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Филе скумбрии нарезать небольшими кусочками. Сыр чеддер нарезать кусочками длиной 1–2 см. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Все перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

При подаче к столу украсить сыром чеддер, кольцами лука и зеленью петрушки.

Салат «Океан»

Ингредиенты

• *Филе хека – 300 г*
• *Консервированная морская капуста – 150 г*
• *Корень имбиря – 50 г*
• *Красная луковица – 1 шт.*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Лимон – 1 шт.*
• *Оливковое масло – 45 мл*
• *Сахар*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Филе хека промыть, опустить в кипящую воду, варить до готовности, затем нарезать кубиками. Корень имбиря очистить, вымыть, мелко нарезать. Красный лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Огурец вымыть и натереть на терке. Подготовленные ингредиенты соединить. Добавить консервированную морскую капусту и тщательно перемешать.

Для приготовления заправки оливковое масло смешать с лимонным соком, сахаром, солью и перцем.

Салат заправить и поместить на 30 минут в прохладное место. При подаче к столу украсить мелко нарезанной цедрой лимона.

Салат из кальмаров и лука

Ингредиенты

- *Кальмары – 500 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сахар – 1–2 чайные ложки*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Лавровый лист – 1–2 шт.*
- *Душистый перец горошком – 4–5 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой.

Для приготовления маринада добавить в воду уксус, сахар, соль, лавровый лист, душистый перец и поставить на огонь. Кипятить в течение 3–4 минут, затем остудить.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, положить в фарфоровую посуду, залить маринадом, а затем поставить в прохладное место.

Приготовленные кальмары заправить растительным маслом, выложить в салатницу, полить маринадом, украсить маринованным луком.

Салат из кальмаров и морской капусты

Ингредиенты

- *Кальмары – 200 г*
- *Консервированная морская капуста – 2 стакана*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать

кубиками. Лук очистить и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированную морскую капусту, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса и поставить в холодильник на 10–14 часов.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из крабов и ветчины

Ингредиенты

- *Консервированные крабы – 200 г*
- *Ветчина – 100 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Болгарский перец – 2 шт.*
- *Шампиньоны или белые грибы – 50 г*
- *Растительное масло – ½ стакана*
- *Лимонный сок – 3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Крабы мелко нарезать. Ветчину нарезать маленькими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Болгарский перец вымыть, отварить, остудить, удалить плодоножки с семенами и нарезать мякоть тонкой соломкой.

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить и мелко нарезать, оставив несколько шляпок для украшения готового блюда. Все смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением лимонного сока.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и шляпками грибов.

Салат из крабовых палочек и белокочанной капусты

Ингредиенты

- *Крабовые палочки – 10 шт.*
- *Капуста – 300 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*

• *Низкокалорийный майонез – 4 столовые ложки*
• *Листья зеленого салата*
• *Зелень укропа и петрушки*
• *Сахар*
• *Соль*

Способ приготовления

Крабовые палочки нарезать небольшими кубиками. Капусту нашинковать, добавить соль, сахар и перетереть руками до образования сока. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Листья салата вымыть, обсушить и нарезать тонкой соломкой. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат «Гейша»

Ингредиенты

• *Креветки – 300 г*
• *Консервированная спаржа – 200 г*
• *Морские моллюски в рассоле – ½ стакана*
• *Сметана – 3 столовые ложки*
• *Низкокалорийный майонез – 1 столовая ложка*
• *Паприка – 1 чайная ложка*
• *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
• *Листья салата*
• *Зелень укропа*
• *Сахар*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить, нарезать шейки маленькими кусочками и сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока. Спаржу и моллюски нарезать мелкими кубиками. Все смешать. Взять 2 столовые ложки рассола от моллюсков, добавить сметану, майонез, паприку, оставшийся лимонный сок, соль, перец и сахар по вкусу, тщательно перемешать. Полученным соусом заправить креветки, спаржу и моллюски, поставить в холодильник на 15 минут. Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо, на

них положить приготовленный салат и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из креветок и патиссонов

Ингредиенты

- *Креветки – 200–300 г*
- *Консервированные патиссоны – 100–200 г*
- *Маринованные грибы – 100 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Низкокалорийный майонез – 100 г*
- *Сок ½ лимона*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить, нарезать шейки небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Патиссоны и грибы нарезать небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Все смешать, посолить, добавить сахар и заправить майонезом.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками или ломтиками. Украсить ими готовый салат перед подачей к столу.

Салат из мидий и консервированного зеленого горошка

Ингредиенты

- *Мидии – 8-10 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Низкокалорийный майонез – 2 столовые ложки*
- *Листья зеленого салата*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Мидии отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить,

очистить и нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Листья зеленого салата и зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить растительным маслом и майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из мидий и риса

Ингредиенты

- *Мидии – 10–12 шт.*
- *Рис – 1 стакан*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Черный перец горошком – 3–4 шт.*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Свежие мидии залить водой, добавить перец, соль, лавровый лист и варить на небольшом огне в течение 20 минут. После того как мидии остынут, нарезать их небольшими кусочками.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и остудить. Смешать мидии с рисом, посолить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Перед подачей к столу украсить ими готовый салат, предварительно посыпав его мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из крабов с красной икрой

Ингредиенты

- *Консервированное крабовое мясо – 200 г*
- *Рис – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Красная икра – 40 г*
- *Зеленый лук – 100 г*
- *Лимон – 1 шт.*

• *Низкокалорийный майонез – 100 г*
• *Сливки – 100 мл*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать небольшими кусочками. Рис отварить, промыть и обсушить. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Зеленый лук вымыть, обсушить и нарезать кусочками длиной 1 см. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить красную икру, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Для приготовления соуса майонез смешать со сливками и взбить до образования однородной массы. Салат полить соусом, украсить перьями лука, ломтиками лимона и кусочками крабов.

Салат «Изысканный»

Ингредиенты

• *Морской коктейль – 200 г*
• *Помидор – 1 шт.*
• *Лайм – 1 шт.*
• *Авокадо – 1 шт.*
• *Кинза – 1 пучок*
• *Оливковое масло – 50 мл*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Морской коктейль промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Помидор вымыть, обдать кипятком, остудить в холодной воде, снять кожицу и нарезать кубиками. Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку и нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные ингредиенты уложить на плоское блюдо, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лайма и заправить оливковым маслом.

Перед подачей к столу украсить мелко нарубленной зеленью кинзы и цедрой лайма.

Салат из морской капусты с яйцами

Ингредиенты

• *Консервированная морская капуста – 200 г*

• *Яблоко – 1 шт.*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Растительное масло – 20 мл*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Все смешать, добавить капусту, посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

При подаче к столу украсить дольками яиц.

Салат по-чешски

Ингредиенты
• *Помидоры – 500 г*
• *Огурцы – 400 г*
• *Лук – 1 шт.*
• *Маслины – 50 г*
• *Зелень петрушки – 100 г*
• *Растительное масло – 20 мл*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Маслины разрезать пополам.

На плоское блюдо выложить кружочки помидоров и огурцов, сверху уложить кольца лука и половинки маслин. Салат посолить, поперчить, заправить маслом и украсить зеленью петрушки.

Салат «Весна»

Ингредиенты
• *Листья одуванчиков – 100 г*
• *Щавель – 100 г*
• *Зелень петрушки – 50 г*
• *Зелень укропа – 50 г*

• *Брынза – 100 г*
• *Растительное масло – 20 мл*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Листья одуванчиков вымыть, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и обсушить, затем мелко нарезать. Щавель вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарубить. Брынзу нарезать небольшими кубиками.

Подготовленные ингредиенты смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, украсить веточками петрушки и укропа.

Салат «Юлия»

Ингредиенты

• *Салат лолло росса – 300 г*
• *Помидоры черри – 100 г*
• *Консервированный зеленый горошек – 50 г*
• *Пармезан – 50 г*
• *Нежирная сметана – 50 г*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Салат лолло россо вымыть, обсушить, измельчить руками. Помидоры черри вымыть, разрезать пополам. Сыр пармезан натереть на крупной терке. В глубокий салатник выложить салат лолло росса, помидоры черри, консервированный зеленый горошек и сыр пармезан, посолить, поперчить, осторожно перемешать, заправить сметаной.

Салат из спаржевой фасоли с кунжутом

Ингредиенты

• *Спаржевая фасоль – 500 г*
• *Кунжут – 50 г*
• *Оливковое масло – 40 мл*
• *Соль*

Способ приготовления

Фасоль вымыть, отварить в слегка подсоленной кипящей воде до готовности, откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать кусочками длиной 3 см. Кунжут обжарить на разогретой сковороде до золотистого цвета. Фасоль выложить на блюдо, посолить, полить маслом и посыпать обжаренным кунжутом.

Салат «Нимфа»

Ингредиенты

- *Морковь – 3 шт.*
- *Чернослив без косточек – 200 г*
- *Зелень укропа – 50 г*
- *Нежирная сметана – ½ стакана*
- *Сахар – 10 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Чернослив промыть в теплой воде, залить кипятком, выдержать в течение 10 минут, затем нарезать мелкими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить чернослив, тщательно перемешать. Сметану смешать с солью и сахаром, заправить полученной смесью морковь с черносливом. Посыпать измельченной зеленью укропа.

Салат из зелени с шампиньонами

Ингредиенты

- *Салат лолло росса – 200 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Кинза – 1 пучок*
- *Шпинат – 200 г*
- *Шампиньоны – 300 г*
- *Лимонный сок – 40 мл*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Салат лолло росса и шпинат вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками. Зелень укропа и кинзы вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны очистить, промыть, нарезать четвертинками и обжарить в растительном масле. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить,

сбрызнуть лимонным соком.

Салат из квашеной капусты со свеклой и огурцами

Ингредиенты
- *Квашеная капуста – 300 г*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Огурцы – 200 г*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Мангольд – 100 г*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Растительное масло – 60 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы вымыть, нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Листья свеклы мангольд вымыть, нарезать тонкими полосками. Зеленый лук вымыть и нарезать кусочками длиной 1 см. Квашеную капусту смешать со свеклой, огурцами, чесноком, листьями свеклы мангольд, и зеленым луком. Салат посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Салат из чесночных стрелок

Ингредиенты
- *Чесночные стрелки – 400 г*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Низкокалорийный майонез – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Чесночные стрелки вымыть, нарезать кусочками длиной 5 см, отварить до готовности в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Помидоры вымыть, нарезать кубиками, смешать с чесноком. Посолить, заправить майонезом, украсить ломтиками помидоров.

Салат из савойской капусты

Ингредиенты

• *Савойская капуста – 300 г*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Лимон – 1 шт.*
• *Хрен – 30 г*
• *Простокваша – 100 мл*

Способ приготовления

Капусту вымыть, тонко нашинковать, затем размять. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Капусту смешать с хреном и чесноком. В простоквашу добавить сок лимона и полить полученной заправкой салат.

Салат из кольраби

Ингредиенты
• *Кольраби – 1–2 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Яблочный сок – 15 мл*
• *Сметана – 40 г*
• *Сахар*

Способ приготовления

Кольраби очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, добавить к кольраби. Яблочный сок смешать со сметаной и сахаром, заправить салат.

Салат из ревеня

Ингредиенты
• *Стебли ревеня – 200 г*
• *Морковь – 2–3 шт.*
• *Зелень укропа – 50 г*
• *Зелень петрушки – 50 г*
• *Зеленый лук – 100 г*
• *Мед – 40 г*
• *Низкокалорийный майонез – 60 г*

Способ приготовления

Ревень очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками поперек волокон, перемешать с медом и поместить на 1 час в прохладное место. Морковь очистить, вымыть, натереть на

крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарезать кусочками длиной 1 см. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Ревень смешать с зеленым луком и морковью, заправить майонезом, посыпать зеленью.

Салат из лука-порея

Ингредиенты

- *Лук-порей – 3 шт.*
- *Репа – 1 шт.*
- *Черешковый сельдерей – 1 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Простокваша – 100 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук-порей вымыть, нарезать тонкими кружочками. Репу очистить, вымыть, нарезать тонкими брусочками. Сельдерей вымыть и мелко нарезать. Лук-порей смешать с репой и сельдереем. Для приготовления соуса простоквашу смешать с мелко нарубленной зеленью петрушки, солью и перцем. Заправить салат и украсить веточками петрушки.

Острый салат из тыквы

Ингредиенты

- *Тыква – 200 г*
- *Красный лук – 1 шт.*
- *Корень хрена – 50 г*
- *Зелень петрушки – 50 г*
- *Зелень укропа – 50 г*
- *Зеленый лук – 100 г*
- *Горчица – 5 г*
- *Низкокалорийный майонез – 100 г*

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, мякоть натереть на крупной терке. Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук, зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать,

заправить майонезом, смешанным с горчицей.

Салат из листьев салата и огурцов

Ингредиенты

- *Листья зеленого салата – 200 г*
- *Огурцы – 3 шт.*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Простокваша – 3 столовые ложки*
- *Зеленый лук – 1–2 пучка*
- *Сахар – 1–2 чайные ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Листья зеленого салата вымыть, обсушить и нарезать тонкой соломкой. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать небольшими кубиками, посолить, положить в сито, чтобы стек сок.

Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, оставив немного лука для украшения готового блюда. Для приготовления заправки влить в простоквашу сок половины лимона, добавить перец, сахар, перемешать и полить полученным соусом салат. Перед подачей к столу украсить зеленым луком.

Салат из тыквы с помидорами

Ингредиенты

- *Тыква – 200 г*
- *Помидоры – 3 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Укроп – 100 г*
- *Листья зеленого салата – 50 г*
- *Кефир – 70 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, обдать кипятком, остудить в холодной воде, затем снять кожицу и нарезать крупными кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Подготовленные ингредиенты перемешать, посолить, поперчить,

заправить кефиром и выложить на листья зеленого салата. Посыпать измельченным укропом.

Салат «Рыжик»

Ингредиенты
- *Морковь – 3–4 шт.*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Лимон – ½ шт.*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Мед – 30 г*
- *Ядра грецких орехов – 40 г*
- *Растительное масло – 100 мл*

Способ приготовления

Яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкими брусочками. Апельсин очистить, разделить на дольки. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, смешать с яблоком и апельсином, сбрызнуть соком лимона, добавить мед и растительное масло, тщательно перемешать. Перед подачей к столу украсить грецкими орехами.

Салат из листьев салата с яичным соусом

Ингредиенты
- *Зеленый салат – 200 г*
- *Чеснок – 2–3 зубчика*
- *Зелень укропа и петрушки*

Для соуса
- *Растительное масло – 1 стакан*
- *Яйца – 2 шт.*
- *3 %-ный уксус – 2 столовые ложки*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Листья зеленого салата вымыть, выложить на дуршлаг, обдать кипятком, обсушить, нарезать широкими полосками. Чеснок очистить, мелко нарубить. Все смешать. Для приготовления соуса разбить яйца, отделить желтки от белков. Желтки взбить венчиком, добавить горчицу, соль, перец и, не

переставая помешивать, влить растительное масло и уксус. Полученным соусом заправить салат.

Салат из листьев салата с соусом из простокваши

Ингредиенты
- *Салат – 2–3 пучка*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Редис – 1 пучок*
- *Огурцы – 2–3 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*

Для соуса
- *Простокваша – 1 стакан*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
- *Сахар – 1–2 чайные ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Листья зеленого салата вымыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить, смешать с салатом и выложить на середину салатника. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, одно яйцо нарезать кружочками, из другого достать желток, а белок разрезать на 6 продольных частей. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Редис вымыть и нарезать кружочками.

Желток одного яйца положить на середину салата, а вокруг него уложить дольки яиц, чтобы получилась ромашка. Вокруг салата выложить кружочки яйца, редиса, соломку огурца, а между ними положить веточки петрушки. Для приготовления соуса в простоквашу влить растительное масло и уксус, добавить сахар, соль и взбить до образования однородной массы. Приготовленный соус подать в соуснике вместе с салатом.

Салат из листьев салата в винном уксусе

Ингредиенты
- *Листовой зеленый салат сорта «ледяная гора» – 2 пучка*
- *Красный лук – 2 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Очищенные подсолнечные семечки – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*

• Болгарский перец – 1 шт.

Для заправки
• Винный уксус – 5 столовых ложек
• Растительное масло – 4 столовые ложки
• Горчица – 2 чайные ложки
• Сахар – 1 чайная ложка
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Листья салата вымыть, обсушить и нарезать широкими полосками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. В уксус влить растительное масло, добавить горчицу, сахарный песок, соль, перец и тщательно перемешать. Семечки обжарить в растительном масле. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами и нарезать тонкими полосками.

Салат смешать с яйцом, заправить, сверху посыпать обжаренными в масле семечками, украсить кольцами лука и полосками перца.

Салат из печеных грибов

Ингредиенты
• Грибы – 500 г
• Растительное масло – 3 столовые ложки
• Сок ½ лимона
• Зелень петрушки и укропа
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и уложить в кастрюлю шляпками вниз. Каждый слой грибов слегка полить растительным маслом, посолить и поперчить. Наполненную таким образом кастрюлю поставить в духовку и запекать грибы до готовности.

Печеные грибы остудить, выложить на широкое блюдо, полить их соком из кастрюли, сбрызнуть лимонным соком и остатками растительного масла. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить и перед подачей к столу обильно посыпать ею грибы.

Вегетарианские салаты

Салат из свежих огурцов и помидоров

Ингредиенты

- *Огурец – 1 шт.*
- *Помидоры – 3 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Острый перец – 1 шт.*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 2 чайные ложки*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры и огурец вымыть, мелко нарезать. Лук очистить и нарезать небольшими кубиками или полукольцами.

Стручковый перец вымыть, разрезать, удалить плодоножку с семенами и нарезать тонкой соломкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Все смешать, посолить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса и поставить на 1 час в холодильник.

Перед подачей к столу украсить салат веточками укропа.

Салат из свежих огурцов и чеснока

Ингредиенты

- *Огурцы – 10 шт.*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 2–3 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Огурцы залить холодной водой и оставить на 1–2 часа. Затем очистить их от кожицы, разрезать пополам вдоль и удалить семена из каждой половинки. Нарезать огурцы тонкими ломтиками, посолить по вкусу и оставить еще на 1 час, чтобы выделился сок. После этого огурцы откинуть на сито, чтобы дать соку стечь.

Чеснок очистить и хорошо растереть, залить растительным маслом, добавить уксус и перец. Огурцы выложить в салатник и

полить приготовленной заправкой.

Салат из белокочанной капусты, сока ревеня и меда

Ингредиенты
- *Капуста – 1 кг*
- *Сок ревеня – 2 столовые ложки*
- *Мед – 1 чайная ложка*
- *Томатный сок – 100 мл*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту нашинковать и выложить в кастрюлю. Добавить соль и томатный сок. Все перемешать и поставить на небольшой огонь. Непрерывно помешивая, нагревать до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Дать остыть, добавить мед, сок ревеня и растительное масло.

Салат из краснокочанной капусты

Ингредиенты
- *Краснокочанная капуста – 700 г*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до образования сока. Смешать растительное масло и уксус и заправить полученным соусом салат. Перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из краснокочанной капусты и картофеля

Ингредиенты
- *Краснокочанная капуста – 1 вилок*
- *Картофель – 4–5 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Соленый огурец – 1 шт.*
- *Растительное масло – 4–5 столовых ложек*
- *Сок 1 лимона*

• *Зелень укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Капусту нашинковать, залить кипятком, дать постоять в течение 15 минут и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Слегка посолить, добавить лимонный сок и полить 2 столовыми ложками растительного масла.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, дать остыть и нарезать небольшими кубиками. Посолить, заправить оставшимся растительным маслом. Лук очистить и мелко нарубить.

Огурец нарезать небольшими кубиками. Картофель смешать с луком и огурцом. В центр широкого блюда выложить капусту, картофель разложить по краям. Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из белокочанной капусты с клюквенно-смородиновым соком

Ингредиенты
• *Капуста – 500 г*
• *Клюквенный сок – 1–2 столовые ложки*
• *Сок черной смородины – 1–2 столовые ложки*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Сахар*
• *Соль*

Способ приготовления

Капусту нашинковать, выложить в кастрюлю, посолить и влить ягодные соки. Перемешать и поставить на небольшой огонь. Непрерывно помешивая, нагревать до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Затем все охладить, добавить сахар и заправить растительным маслом.

Готовый салат можно украсить ягодами клюквы и смородины.

Салат из печеных баклажанов

Ингредиенты
• *Баклажаны – 2 шт.*
• *Помидор – 1 шт.*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*

• *Зелень петрушки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, запечь в духовке. Когда баклажаны станут мягкими, остудить их, очистить от кожицы, нарезать вдоль небольшими полосками, положить на блюдо, посолить, поперчить. Помидор вымыть, нарезать тонкими кружочками и положить поверх баклажанов. Залить все смесью из растительного масла и уксуса. Готовое блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из кабачка и чеснока

Ингредиенты

• *Кабачок – 1 шт.*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Лук – 1 шт.*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Горчица – 1 столовая ложка*
• *Зелень укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Кабачок вымыть, очистить, удалить семена и натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нарезать. Чеснок очистить, растереть с солью, смешать с растительным маслом, добавить горчицу, перец и мелко нарезанный укроп. Полученной смесью заправить кабачок.

Салат из фасоли с растительным маслом

Ингредиенты

• *Фасоль – 1 стакан*
• *Растительное масло – 3 столовые ложки*
• *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
• *Горчица – 1 чайная ложка*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Фасоль замочить на 5–7 часов в воде, затем воду слить и отварить фасоль в другой подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы дать стечь воде, и остудить. Готовую фасоль посолить, поперчить, добавить горчицу, заправить растительным маслом, смешанным с уксусом, и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из стручковой фасоли и грецких орехов

Ингредиенты

- *Стручковая фасоль – 400 г*
- *Ядра грецких орехов – ⅓ стакана*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *3 %-ный уксус – 1–2 чайные ложки*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Стручки фасоли вымыть, отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой. Ядра грецких орехов мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из тыквы и репы

Ингредиенты

- *Тыква – 500 г*
- *Репа – 1 шт.*
- *Яблоки – 2–3 шт.*
- *Мед – ½ стакана*

Способ приготовления

С тыквы срезать корку, нарезать мелкими кубиками, добавить мед и оставить на 40 минут пропитываться. Яблоки и репу вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками и добавить к тыкве.

Салат из тыквы и соленых огурцов

Ингредиенты

• Тыква – 500 г
• Соленые огурцы – 2 шт.
• Помидоры – 1–2 шт.
• Лук – 1 шт.
• Растительное масло – 2 столовые ложки
• 3 %-ный уксус – 1 столовая ложка
• Перец
• Соль

Способ приготовления

С тыквы срезать корку, нарезать небольшими кубиками и отварить в подсоленной воде. Тыкву откинуть на дуршлаг, чтобы дать стечь воде. Огурцы нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить и измельчить. Все смешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Салат из помидоров с квашеной капустой

Ингредиенты

• Квашеная капуста – 150 г
• Лук – 1 шт.
• Помидоры – 3 шт.
• Растительное масло – 30 мл
• Зеленый лук – 50 г
• Сахар
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук мелко нарубить. Квашеную капусту смешать с сахаром и положить в глубокий салатник. Сверху уложить помидоры, посолить, поперчить, заправить маслом.

Перед подачей к столу украсить салат репчатым и зеленым луком.

Горячий салат из цветной капусты

Ингредиенты

• Цветная капуста – 400 г

• *Зелень петрушки – 100 г*
• *Зелень укропа – 100 г*
• *Корень сельдерея – 50 г*
• *Растительное масло – 100 мл*
• *Столовый уксус – 30 мл*
• *Сахар*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия, варить до готовности в кипящей, слегка подсоленной воде. Корень сельдерея очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Для приготовления соуса растительное масло смешать со столовым уксусом, сахаром, солью и перцем, затем взбить венчиком.

Цветную капусту в горячем виде выложить на плоское блюдо, полить соусом, посыпать сельдереем и зеленью.

Салат из редьки, моркови и редиса

Ингредиенты

• *Редька – 1 шт.*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Редис – 2 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Растительное масло – 3 столовые ложки*
• *Виноградный уксус – 1 столовая ложка*
• *Маринованный лук*
• *Зелень петрушки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить и нарезать кольцами. Маринованный лук нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением виноградного уксуса. Готовый салат украсить кружочками редиса, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из картофеля, капусты и соленых грибов

Ингредиенты

- *Картофель – 3–4 шт.*
- *Капуста – 400 г*
- *Соленые грибы – ½ стакана*
- *Лук – 2 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Растительное масло – 5–6 столовых ложек*
- *Зелень укропа*
- *Ягоды клюквы для украшения*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками. Капусту нашинковать, перетереть с солью до появления сока. Соленые грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, нарезать кубиками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Все смешать, заправить растительным маслом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и украсить ягодами клюквы.

Салат из картофеля и редьки

Ингредиенты

- *Картофель – 4–5 шт.*
- *Редька – 1–2 шт.*
- *Огурцы – 1–2 шт.*
- *Оливковое масло – 75 мл*
- *3 %-ный уксус – 2 чайные ложки*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Листья зеленого салата*
- *Зелень петрушки*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками или кружочками.

Редьку очистить, вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Огурцы вымыть, нарезать соломкой, посолить, посыпать сахаром и добавить уксус.

Все смешать и заправить оливковым маслом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленным зеленым луком, украсить листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Салат из картофеля и яблок

Ингредиенты

- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Яблоки – 2–3 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 2 столовые ложки*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими ломтиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кусочками. Огурцы нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из молодого зеленого горошка и моркови

Ингредиенты

- *Молодой зеленый горошек – 1 стакан*
- *Морковь – 2–3 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Цедра лимона*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лук очистить, нашинковать. Лимонную цедру натереть на терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Все смешать, добавить зеленый горошек, посолить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса, посыпать измельченной зеленью.

Перед подачей к столу выдержать салат в холодильнике 10–15 минут.

Салат из свекольной ботвы

Ингредиенты

- *Свекольная ботва – 200 г*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Ядра грецких орехов – ¼ стакана*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
- *Зелень петрушки, кинзы, укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Ботву свеклы вымыть, мелко нарезать, варить в подсоленной воде в течение 10 минут. Затем откинуть на дуршлаг, чтобы дать стечь воде, остудить, слегка растереть деревянной ложкой. Для приготовления заправки чеснок очистить, растереть с солью, залить растительным маслом, добавить лимонный сок и тщательно перемешать. Полученным соусом заправить салат. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, кинзы, укропа и орехами.

Салат из щавеля и моркови

Ингредиенты

- *Щавель – 150 г*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Соленый огурец – 1 шт.*
- *Редис – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Зелень укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Листья щавеля вымыть, обсушить и нарезать тонкими полосками. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и также натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Огурец нарезать тонкой соломкой. Редис вымыть и нарезать кружочками. Все смешать, кроме редиса, посолить, поперчить и заправить растительным маслом. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью

укропа и украсить кружочками редиса.

Салат из сельдерея, орехов и винограда

Ингредиенты
- *Корни сельдерея – 2 шт.*
- *Грецкие орехи – 5 шт.*
- *Виноград – 200 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Белое сухое вино – 2 столовые ложки*
- *Сок ½ лимона*
- *Мед – 1 столовая ложка*
- *Горчица – ½ чайной ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Сельдерей очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками и сразу полить лимонным соком. Ядра грецких орехов нарубить, обжарить в растительном масле и остудить. Виноград вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Все смешать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. В растительное масло, оставшееся от обжаривания орехов, добавить вино, мед, горчицу, перец, соль и лук, перемешать и заправить соусом.

Салат из листьев салата с соусом из мускатного ореха

Ингредиенты
- *Листовой зеленый салат – 3–4 пучка*

Для соуса
- *Чеснок – 3–4 зубчика*
- *Растительное масло – 3–4 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Молотый мускатный орех*
- *Соль*

Способ приготовления

Листья салата вымыть, обсушить и нарезать широкими полосками.

Для приготовления соуса чеснок очистить и растереть с солью. В растительное масло влить уксус, добавить горчицу, чеснок, мускатный орех, сахар, перемешать до образования однородной массы и заправить соусом.

Экзотические салаты

Салат «Япония»

Ингредиенты
- *Дайкон – 300 г*
- *Рис – 100 г*
- *Филе морского языка – 200 г*
- *Семена кунжута – 30 г*
- *Соевый соус – 50 мл*
- *Лайм – 1 шт.*
- *Белый молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Дайкон очистить, вымыть, нарезать тонкими полосками. Рис промыть, отварить до готовности, затем откинуть на дуршлаг и снова промыть в холодной воде. Филе морского языка вымыть, отварить до готовности и нарезать полосками. Лайм вымыть, снять цедру, выжать сок. Дайкон, морской язык и рис тщательно перемешать, посолить. Соевый соус смешать с соком лайма, белым перцем и семенами кунжута. Полученной смесью заправить салат. Перед подачей к столу украсить цедрой лайма, свернутой в виде розы.

Салат из помидоров с авокадо

Ингредиенты
- *Помидоры – 500 г*
- *Авокадо – 300 г*
- *Красный лук – 1 шт.*
- *Каперсы – 40 г*
- *Кинза – 100 г*
- *Низкокалорийный майонез – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку, очистить от кожуры и нарезать кубиками. Красный лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Зелень кинзы вымыть и мелко нарубить. Помидоры смешать с авокадо, репчатым луком, каперсами и зеленью, посолить, поперчить, добавить майонез и тщательно перемешать.

При подаче к столу украсить розочкой из кожицы помидора.

Салат из помидоров, сыра и чернослива

Ингредиенты

- *Помидоры – 2 шт.*
- *Консервированные ананасы – 100 г*
- *Пикантный сыр – 200 г*
- *Яйца – 3–4 шт.*
- *Маринованный огурец – 1 шт.*
- *Сметана – ½ стакана*
- *Чернослив без косточек*
- *Маринованные фрукты*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать дольками. Сыр натереть на крупной терке. Ананасы нарезать мелкими кубиками. Чернослив залить кипятком и оставить на 30 минут, чтобы дать набухнуть. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Огурец также нарезать мелкими кубиками, чернослив – небольшими кусочками. Все смешать, посолить и заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить маринованными фруктами.

Салат из зеленых помидоров с киви

Ингредиенты

- *Зеленые помидоры – 10–12 шт.*
- *Киви – 2 шт.*
- *Очищенные грецкие орехи – ½ стакана*
- *Чеснок – 5 зубчиков*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*

• *Маринованный виноград*
• *Зелень петрушки*
• *Соль*

Способ приготовления

Помидоры варить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости, очистить от кожицы, нарезать и истолочь в деревянной ступке. Киви очистить, нарезать мелкими кубиками. Грецкие орехи также истолочь, чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Все смешать, добавить соль, уксус и заправить растительным маслом. Полученную смесь выложить в салатницу, украсить тонкими кольцами репчатого лука и маринованным виноградом.

Салат «Микс»

Ингредиенты

• *Ветчина – 300 г*
• *Манго – 1 шт.*
• *Маслины без косточек – 100 г*
• *Яйца – 3–4 шт.*
• *Маринованные фрукты – 200 г*
• *Листья зеленого салата – 100 г*
• *Измельченные маринованные грибы – 3 столовые ложки*
• *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
• *Майонез – 100 г*
• *Зелень петрушки*
• *Зелень укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Манго вымыть, очистить, удалить косточку, нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Все смешать, добавить грибы, консервированный зеленый горошек, маринованные фрукты, манго и целые маслины, оставив несколько штук для украшения салата, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками зелени, фруктами и маслинами.

Салат из консервированного тунца и бананов

Ингредиенты

- *Консервированный тунец – 500 г*
- *Бананы – 2 шт.*
- *Рис – 1 стакан*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Растительное масло – ½ стакана*
- *3 %-ный уксус – 5 столовых ложек*
- *Сок 1 лимона*
- *Паприка – 1 чайная ложка*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу выложить на тарелку, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, остудить и выложить на широкое блюдо.

Бананы очистить от кожуры и нарезать мякоть кружочками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать дольками. Бананы, помидоры и рыбу смешать, посолить, добавить паприку и перец, полить лимонным соком, заправить растительным маслом с добавлением уксуса. Полученную смесь выложить поверх риса.

Готовый салат поставить в холодильник примерно на 20–30 минут. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Райский остров»

Ингредиенты

- *Корни сельдерея – 3–4 шт.*
- *Ядра грецких орехов – ½ стакана*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Грейпфрут – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Маринованные сливы и вишни*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Сельдерей очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке. Грейпфрут вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки, удалить пленки.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Все смешать, добавить измельченные ядра грецких орехов, оставив несколько штук для украшения готового блюда, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить ядрами грецких орехов, маринованными сливами и вишнями.

Салат из мандаринов с грибами и сыром

Ингредиенты

- *Мандарины – 5 шт.*
- *Сыр – 200 г*
- *Шампиньоны – 100 г*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Болгарский перец – 2 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Для соуса

- *Йогурт – 1 стакан*
- *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Мед – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Мандарины вымыть, очистить от кожуры и разделить на дольки. Сыр нарезать небольшими кубиками. Шампиньоны промыть, очистить, нарезать небольшими кусочками и отварить в подсоленной воде. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими кубиками.

Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить плодоножки с семенами, нарезать тонкими полосками. Все смешать, оставив несколько долек мандарина для украшения готового блюда.

Для приготовления соуса добавить в йогурт горчицу, мед, влить лимонный сок, поперчить и тщательно перемешать до образования однородной массы. Полученным соусом залить фрукты и овощи.

Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками мандаринов.

Салат из авокадо с сыром

Ингредиенты

- *Авокадо – 3 шт.*
- *Сыр – 200 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *3 %-ный уксус – 2–3 столовые ложки*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Растительное масло – 5 столовых ложек*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Панировочные сухари – ½ стакана*
- *Листья зеленого салата*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Авокадо вымыть, удалить косточки, нарезать дольками и полить соком половины лимона.

Листья салата вымыть, обсушить, отложить несколько штук, остальные нарезать тонкими полосками. Другую половину лимона нарезать тонкими ломтиками и оставить для украшения готового блюда.

Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. В растительное масло добавить уксус, горчицу, соль, перец, нарезанный лук и тщательно перемешать. Сыр нарезать кубиками.

Сырое яйцо взбить венчиком, обмакнуть в него кусочки сыра, обвалять их в сухарях и жарить в небольшом количестве растительного масла до светло-коричневого цвета. Затем все смешать, заправить оставшимся растительным маслом. Готовое блюдо перед подачей к столу украсить ломтиками лимона и листьями салата.

Салат из авокадо с помидорами

Ингредиенты

- *Авокадо – 4 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Йогурт – ½ стакана*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
- *Цедра 1 лимона*
- *Листья зеленого салата*
- *Зелень петрушки*
- *Перец чили*

• *Соль*

Авокадо вымыть, удалить косточки и нарезать. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать тонкими ломтиками.

Чеснок очистить, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить, оставив несколько веточек для украшения готового блюда. Лимонную цедру натереть на мелкой терке.

Смешать майонез и йогурт, влить лимонный сок, добавить чеснок, зелень петрушки, лимонную цедру, перец, соль и тщательно перемешать. Приготовленным соусом заправить помидоры и авокадо.

Листья салата вымыть, обсушить, выстлать ими дно широкого блюда, а сверху выложить помидоры и авокадо.

Готовое блюдо перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из апельсинов с луком

Ингредиенты

• *Апельсины – 2 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Маслины без косточек – 5 шт.*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую на 3–4 части. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Маслины нарезать колечками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Салат из апельсинов со спаржей

Ингредиенты

• *Апельсины – 2 шт.*
• *Спаржа – 200 г*
• *Стебли сельдерея – 2–3 шт.*
• *Грецкие орехи – 3–4 шт.*
• *Сливки – ½ стакана*
• *Майонез – 3 столовые ложки*
• *Горчица – 1 чайная ложка*
• *Сливочное масло – 1 чайная ложка*

• *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Зелень петрушки*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую на 2–3 части. Спаржу очистить, вымыть и варить в течение 15 минут в подсоленной воде с добавлением сахара и сливочного масла. Сельдерей вымыть, обсушить и нарезать тонкими колечками. Все смешать. Сливки взбить миксером до образования густой пены, добавить майонез, горчицу, лимонный сок, перец, посолить, тщательно перемешать. Приготовленным соусом заправить фруктово-овощную смесь. Посыпать вымытой измельченной зеленью и орехами.

Салат «Причуда»

Ингредиенты

• *Апельсины – 4 шт.*
• *Помидоры – 4 шт.*
• *Корень сельдерея – 1 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Цедра 1 апельсина*
• *Измельченные ядра грецких орехов – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую на 2–3 части. Помидоры вымыть и нарезать кубиками.

Корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Апельсиновую цедру мелко нарезать. Все смешать и заправить майонезом. Готовое блюдо перед подачей к столу посыпать ядрами грецких орехов.

Винегреты

Винегрет «Традиционный»

Ингредиенты

- *Квашеная капуста – 1 стакан*
- *Картофель – 3–4 шт.*
- *Морковь – 2–3 шт.*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зеленый горошек – 100 г*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарубить кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурцы нарезать соломкой или небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить.

Все смешать, добавить квашеную капусту, консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Винегрет из помидоров и огурцов

Ингредиенты

- *Помидоры – 2 шт.*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Репа – 1 шт.*
- *Яблоко – 1 шт.*

• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Сметана – 2 столовые ложки*
• *Сок ½ лимона*
• *Сахарный сироп – 2–3 чайные ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Репу вымыть, очистить и нарезать небольшими ломтиками. Все смешать, добавить 2–3 чайные ложки воды, влить растительное масло и тушить на небольшом огне в течение 10 минут. Затем остудить и выложить в миску.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Огурцы вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. Все смешать, оставив несколько долек помидора и кружочков огурца для украшения готового блюда, посолить, добавить сахарный сироп, влить лимонный сок и заправить сметаной.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить дольками помидоров и кружочками огурца.

Винегрет «Весенний»

Ингредиенты

• *Черешки ревеня – 3–4 шт.*
• *Картофель – 2–3 шт.*
• *Соленые или свежие огурцы – 2 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Свекла – 1 шт.*
• *Фасоль – ½ стакана*
• *Квашеная капуста – 1 стакан*
• *Растительное масло – 5 столовых ложек*
• *Сок ревеня – 2 столовые ложки*
• *Зелень укропа*
• *Сахар*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Ревень вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой, выложить в кастрюлю, залить водой, потушить и остудить. Фасоль замочить на 2–3 часа, чтобы она набухла, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить.

Все смешать, добавить сахар, посолить, поперчить, залить соком ревеня и заправить растительным маслом, украсить вымытой зеленью укропа.

Винегрет из фасоли

Ингредиенты

- *Картофель – 2 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Фасоль – ½ стакана*
- *Соленый огурец – 1 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Листья зеленого салата*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Фасоль замочить на 5–7 часов, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать маленькими кубиками.

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Огурец нарезать тонкой соломкой или маленькими кубиками. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить листьями салата.

Винегрет по-белорусски

Ингредиенты

- *Фасоль – 1 стакан*

• *Яблоки – 2 шт.*
• *Картофель – 4 шт.*
• *Морковь – 3–4 шт.*
• *Свекла – 2 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Растительное масло – 5 столовых ложек*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Зелень укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Фасоль замочить на 5–7 часов, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать маленькими кусочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить сахар, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Винегрет из консервированной кукурузы

Ингредиенты

• *Морковь – 2 шт.*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Свекла – 1 шт.*
• *Консервированная кукуруза – 100 г*
• *Лук – 1 шт.*
• *Растительное масло – 3 столовые ложи*
• *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
• *Зелень петрушки*
• *Сахар*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими

кубиками или соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить.

Все смешать, добавить консервированную кукурузу, сахар, посолить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Винегрет из грибов

Ингредиенты

- *Соленые грибы – 100 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Квашеная капуста – 100 г*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Сахар – 1–2 чайные ложки*
- *Зелень укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить, поперчить, добавить сахар и заправить растительным маслом. Посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из шампиньонов

Ингредиенты

- *Шампиньоны – 300 г*
- *Помидоры – 4 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Майонез – 3 столовые ложки*
- *Яблочный сок – 1 столовая ложка*
- *Грибной отвар – 1 столовая ложка*

• *Оливковое масло – 1 столовая ложка*
• *Горчица – 1 чайная ложка*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Зелень петрушки*
• *Соль*

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, разрезать на несколько частей, выложить в глубокую сковороду и тушить на оливковом масле до готовности, после чего остудить.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Все смешать, оставив несколько долек помидора и ломтиков яблок для украшения готового блюда, добавить сахар, посолить.

Для приготовления заправки в грибной отвар влить яблочный сок, добавить майонез с горчицей, взбить все до образования однородной массы. Полученным соусом заправить винегрет.

Украсить веточками петрушки, дольками помидора и ломтиками яблока.

Винегрет из мяса

Ингредиенты

• *Отварное мясо – 200 г*
• *Картофель – 3–4 шт.*
• *Свекла – 1 шт.*
• *Соленые огурцы – 2–3 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Зелень укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Огурцы очистить и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и майонезом, посыпать измельченным укропом.

Винегрет из морской капусты

Ингредиенты

- *Картофель – 3 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Консервированная морская капуста – 100 г*
- *Растительное масло – 3 столовые ложи*
- *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкой соломкой или небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать маленькими кубиками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Все смешать, добавить консервированную морскую капусту, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Винегрет из макруруса

Ингредиенты

- *Макрурус – 300 г*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Черный перец горошком – 4–5 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Макрурус вымыть, выпотрошить, очистить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды с добавлением лаврового листа и перца. Затем бульон слить, рыбу остудить и разделать, отделив мясо от костей, оставить несколько кусочков для украшения готового блюда.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкой соломкой или небольшими кубиками, отложив часть для украшения. Все смешать, посолить, заправить майонезом. Готовый винегрет перед подачей к столу украсить соломкой из огурцов и кусочками рыбы.

Винегрет из копченой рыбы

Ингредиенты

- *Копченая рыба – 1 шт.*
- *Свекла – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Соленый огурец – 1 шт.*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Квашеная капуста – 50 г*
- *Майонез – 250 г*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Зеленый лук*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Сахар*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, удалить хвост и голову, очистить от кожи, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурец нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить, поперчить, добавить сахар и

заправить майонезом. Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленным зеленым луком, украсить веточками укропа и петрушки.

Винегрет из сардин

Ингредиенты

- *Сардины – 3 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Морковь – 1–2 шт.*
- *Соленые огурцы – 1–2 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Квашеная капуста – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу вымыть, выпотрошить, удалить хвост и голову, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и положить на 30 минут в уксус.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурцы нарезать тонкой соломкой или кружочками. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Винегрет из хека

Ингредиенты

- *Филе хека – 300 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Соленый огурец – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Лавровый лист – 1–2 шт.*

• *Зелень укропа*
• *Черный перец горошком*
• *Соль*

Способ приготовления

Филе хека отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив лавровый лист, перец, очищенный и нарезанный соломкой корень петрушки.

Готовое филе вынуть из бульона, остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке. Огурец нарезать тонкой соломкой или небольшими кубиками. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из соленой сельди

Ингредиенты

• *Соленая сельдь – 1 шт.*
• *Картофель – 5–6 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Свекла – 1 шт.*
• *Соленые огурцы – 2 шт.*
• *Яйца – 2 шт.*
• *Растительное масло или майонез – 4 столовые ложки*
• *Зелень укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Сельдь вымачивать в холодной кипяченой воде в течение 5–6 часов. Затем выпотрошить, удалить хвост и голову, очистить от кожи и нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Огурцы очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой или маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарезать. Все

смешать, посолить, заправить растительным маслом или майонезом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из сельди с соусом из томатной пасты

Ингредиенты

- *Сельдь – 2 шт.*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Соленый огурец – 1 шт.*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 2 столовые ложки*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Зеленый лук*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу промыть, выпотрошить, удалить хвост и голову, очистить от кожи, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Помидор вымыть и нарезать небольшими дольками. Огурец нарезать тонкой соломкой или кубиками.

Все смешать, посолить, поперчить, добавить консервированный зеленый горошек.

Для приготовления заправки в сметану добавить майонез, томатную пасту и тщательно перемешать. Полученным соусом заправить винегрет. Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и зеленым луком.

Винегрет из кальмаров

Ингредиенты

- *Кальмары – 400 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Соленый или маринованный огурец – 1 шт.*
- *Квашеная капуста – 1 стакан*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *3 %-ный уксус – 2 столовые ложки*
- *Сахар – 1–2 чайные ложки*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кальмары обдать кипятком, очистить от пленок, удалить стержень и варить их в подсоленной воде в течение 5–7 минут. Затем остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурец нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить. Для приготовления заправки в растительное масло влить уксус, добавить сахар, перец и хорошо взбить до полного растворения сахара. Получившимся соусом заправить винегрет. Украсить веточками укропа и петрушки.

Винегрет из мидий

Ингредиенты

- *Мидии – 100 г*
- *Морковь – 4 шт.*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Квашеная капуста – 1 стакан*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 5 столовых ложек*
- *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
- *Лавровый лист – 1–2 шт.*
- *Черный перец горошком*

• *Зелень укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Мидии варить в течение 15–20 минут в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и перца, затем откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть уксусом.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить и заправить растительным маслом. Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из яблок

Ингредиенты
• *Яблоки – 3–4 шт.*
• *Картофель – 3–4 шт.*
• *Морковь – 2–3 шт.*
• *Соленые огурцы – 2 шт.*
• *Растительное масло – 4 столовые ложки*
• *Горчица – 1 чайная ложка*
• *3 %-ный уксус – 1–2 чайные ложки*
• *Сахар – 1–2 чайные ложки*
• *Зелень укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и также нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой или мелкими кубиками. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления заправки в растительное масло влить уксус, добавить горчицу и сахар. Тщательно перемешать до полного растворения сахара. Полученным соусом заправить

винегрет.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из фруктов

Ингредиенты

- *Картофель – 4 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Груша – 1 шт.*
- *Мандарин – 1 шт.*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 3 столовые ложки*
- *Майонез – 250 г*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Листья зеленого салата*
- *Зелень петрушки*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке. Огурец вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой или мелкими кубиками. Сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Листья салата вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Яблоко и грушу вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками, отложив часть для украшения готового блюда. Апельсин и мандарин очистить от кожуры, разделить на дольки, несколько штук оставить для украшения, остальные разрезать на 2–4 части.

Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, сахар, посолить, влить лимонный сок и заправить майонезом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить дольками фруктов.

Закуски

Закуски из мяса и птицы

Свиная грудинка заливная

Ингредиенты

- *Свиная грудинка без кости – 500 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Готовое мясное желе – 100 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Майонез – 100 г*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Яйца взбить. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать дольками. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Свиную грудинку промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, смазать взбитыми яйцами, обжарить в сливочном масле с обеих сторон, затем выложить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут.

Куски мяса остудить, выложить в форму, сверху положить дольки помидора, кружочки огурца, залить майонезом, затем мясным желе и поставить в прохладное место на 3–4 часа.

Заливное мясо с вареными яйцами

Ингредиенты

- *Свиные кости – 1 кг*
- *Постная свинина – 500 г*
- *Желатин – 40 г*
- *Морковь – 1–2 шт.*
- *Лук – 2–3 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Растительное масло – 4–5 столовых ложек*
- *Тертый хрен – 3 столовые ложки*
- *Огурцы – 2 шт.*

• *Зелень петрушки – 2 пучка*
• *Помидоры – 3 шт.*
• *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
• *Вареные яйца – 3 шт.*
• *Лавровый лист – 2 шт.*
• *Бутон гвоздики – 1 шт.*
• *Черный перец горошком – 3–4 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать на половинки. Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Корень петрушки вымыть, очистить и нарезать крупными кусками.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Тертый хрен сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать дольками.

Кости промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить в течение 2 часов, затем положить морковь, лук, корень петрушки, варить в течение 20 минут. Кости, лук, корень петрушки и морковь вынуть из бульона.

Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком, гвоздику, кипятить на слабом огне в течение 10–15 минут, затем снова процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить на растительном масле до готовности.

Выложить мясо в форму, залить половиной приготовленного бульона, положить лук, корень петрушки, морковь, половинки яиц желтками вниз, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов.

Заливное мясо посыпать тертым хреном, украсить кружками помидоров, дольками огурцов, зеленью петрушки и подать к столу.

Заливная буженина

Ингредиенты

• *Свиные кости – 1 кг*
• *Буженина – 500 г*
• *Желатин – 40 г*
• *Морковь – 2–3 шт.*
• *Лук – 2–3 шт.*

• *Корень сельдерея – 1 шт.*
• *Горчица – 2 столовые ложки*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Зелень укропа – 2 пучка*
• *Помидоры – 2 шт.*
• *Болгарский перец – 1 шт.*
• *3 %-ный уксус – 1 столовая ложка*
• *Лавровый лист – 2 шт.*
• *Бутон гвоздики – 1 шт.*
• *Черный перец горошком – 3–4 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать крупными кусками и сбрызнуть уксусом.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами и нарезать кружочками.

Кости промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить в течение 2 часов, затем положить морковь, лук, корень сельдерея, варить в течение 20 минут. Кости, лук, корень сельдерея и морковь вынуть из бульона.

Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком, гвоздику, кипятить на слабом огне в течение 10–15 минут, затем снова процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения.

Буженину нарезать порционными кусками, выложить в форму, положить лук, корень сельдерея, морковь, залить бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов.

Заливную буженину поперчить, смазать горчицей, украсить кружками помидоров и болгарского перца, дольками огурцов, зеленью укропа и подать к столу.

Заливная ветчина с сыром

Ингредиенты

• *Ветчина – 500 г*
• *Сыр – 300 г*
• *Чеснок – 3–4 зубчика*
• *Свиные кости – 1 кг*
• *Желатин – 40 г*

• *Морковь – 3 шт.*
• *Лук – 3 шт.*
• *Корень петрушки – 1 шт.*
• *Помидоры – 3 шт.*
• *Лавровый лист – 3 шт.*
• *Бутон гвоздики – 1 шт.*
• *Черный перец горошком – 4–5 шт.*
• *Красный молотый перец*
• *Зелень петрушки – 2 пучка*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Корень петрушки вымыть, очистить и нарезать крупными кусками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Сыр натереть на крупной терке.

Кости промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить в течение 2 часов, затем положить морковь, лук, корень петрушки, варить в течение 20 минут. Кости, лук, корень петрушки и морковь вынуть из бульона. Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком, гвоздику, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем снова процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения. Ветчину мелко нарезать, выложить в форму, положить лук, корень петрушки, морковь, посыпать тертым сыром, залить бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов.

Заливную ветчину поперчить, посыпать чесноком, украсить кружками помидоров, зеленью петрушки и укропа.

Буженина

Ингредиенты
• *Свинина – 1 кг*
• *Чеснок – 6–7 зубчиков*
• *Сушеная зелень укропа – 1 столовая ложка*
• *Красный молотый перец – 1 чайная ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Зубчики чеснока очистить и разрезать каждый на 3–4 части.

Мясо промыть, сделать проколы ножом, вставить в них разрезанные зубчики чеснока.

Нашпигованную свинину посолить, поперчить, посыпать сушеным укропом, выложить в форму и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Готовую буженину остудить, поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем нарезать ломтиками и подать к столу.

Закуска из свинины и овощей

Ингредиенты

- *Свинина – 250 г*
- *Лук – 3 шт.*
- *Соленый огурец – 1 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Сметана – 50 г*
- *Зеленый лук – 50 г*
- *Квашеная капуста – 50 г*
- *Маринованные грибы – 50 г*
- *3 %-ный уксус – 2 чайные ложки*
- *Свиной жир – 3 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить до готовности, очистить, нарезать кружочками и сбрызнуть уксусом. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурец нарезать кружочками. Маринованные грибы смешать с квашеной капустой.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить в жире до готовности.

Куски мяса выложить на середину блюда, полить сметаной, посыпать зеленым луком и оформить кружочками свеклы и огурцов, кольцами лука. Рядом выложить смесь капусты и грибов.

Закуска из свинины и риса

Ингредиенты

- *Свинина – 200 г*
- *Вареный рис – 100 г*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Свиной жир – 1 столовая ложка*

• *Огурец – 1 шт.*
• *Панировочные сухари – 1 столовая ложка*
• *Майонез – 150 г*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурец вымыть и нарезать кубиками. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и жарить в свином жире до готовности.

Мясо смешать с рисом, огурцом и зеленым горошком, выложить в блюдо, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из свинины по-русски

Ингредиенты

• *Свинина – 300 г*
• *Соленые огурцы – 3 шт.*
• *Квашеная капуста – 100 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Растительное масло – 3 столовые ложки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Соленые огурцы нарезать кубиками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Свинину промыть, нарезать ломтиками, жарить в растительном масле до готовности, затем выложить в блюдо, посолить, поперчить, посыпать чесноком, оформить картофелем, огурцами и квашеной капустой и подать к столу.

Рулетики из свиных отбивных с начинкой из помидоров

Ингредиенты

• *Отбивные из свинины – 10 шт.*
• *Растительное масло – 60 мл*
• *Помидоры – 5 шт.*
• *Чеснок – 5 зубчиков*

• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Белое вино – 60 мл*
• *Соевый соус – 50 мл*
• *Корень сельдерея – 1 шт.*
• *Шафран – 3 г*
• *Молотый кориандр – 2 г*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Корень сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Для приготовления начинки помидоры вымыть, мелко нарезать, добавить треть измельченного чеснока. Для приготовления маринада 40 мл растительного масла смешать с вином, соевым соусом, добавить оставшийся чеснок, кориандр, шафран и корень сельдерея. Отбивные залить маринадом, оставить на 2 часа, затем посолить, поперчить, смазать оставшимся растительным маслом, положить на каждый кусок начинку, свернуть рулетиком и завязать нитками. Рулетики выложить на противень, запечь в предварительно разогретой духовке, удалить нитки, выложить в блюдо, посыпать зеленью укропа.

Заливные фрикадельки из говядины

Ингредиенты
• *Говядина – 1 кг*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Корень петрушки – 1 шт.*
• *Корень сельдерея – 1 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Вареные яйца – 2 шт.*
• *Желатин – 10 г*
• *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
• *Сметана – 2 столовые ложки*
• *Черный перец горошком – 3–4 шт.*
• *Лавровый лист – 2 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами

и обжарить в сливочном масле. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Мясо промыть, залить холодной водой, довести до кипения, посолить, добавить морковь, корни петрушки и сельдерея, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности. Мясо, морковь и корни сельдерея и петрушки достать из бульона. Бульон процедить, смешать с разведенным в теплой воде желатином и довести до кипения.

Вареное мясо пропустить вместе с луком через мясорубку. Добавить в фарш сметану, молотый перец и сформовать небольшие шарики.

¼ объема сваренного бульона вылить в форму, дать остыть, морковь, корни сельдерея и петрушки, кружки яиц, фрикадельки. Залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Заливная говядина с сыром и грибами

Ингредиенты

- *Говядина с косточкой – 2 кг*
- *Сыр – 200 г*
- *Грибы – 200 г*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Лавровый лист – 3 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Лук – 2 шт.*
- *Бутоны гвоздики – 2 шт.*
- *Кетчуп – 3 столовые ложки*
- *Красный молотый перец – ½ чайной ложки*
- *Черный перец горошком – 10 шт.*
- *Желатин – 20 г*
- *Зелень укропа – 2 пучка*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Грибы перебрать, вымыть, очистить, нарезать ломтиками, смешать с луком, обжарить в растительном масле, влить немного воды, посолить и тушить до готовности на слабом огне. Мясо промыть, нарубить вместе с костью, залить холодной водой,

добавить морковь, корни сельдерея и петрушки, соль, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности.

Мясо, морковь, корни петрушки и сельдерея вынуть из бульона. Положить гвоздику в бульон, молотый перец, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем процедить, смешать с разведенным теплой водой желатином, довести до кипения и снова процедить. Мясо отделить от костей, нарезать кубиками, выложить в форму, сверху положить морковь, корни сельдерея и петрушки, тушеные грибы, тертый сыр и залить горячим бульоном. Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем выложить в блюдо, полить кетчупом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Рулет из телятины

Ингредиенты

- *Телячья лопатка – 1 шт.*
- *Говяжий фарш – 500 г*
- *Батон – 1 ломтик*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Молоко – 100 мл*
- *Шпик – 100 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Шпик нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Ломтик батона замочить в молоке на 3 минуты. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами и нарезать кружочками.

В говяжий фарш добавить яйцо, ломтик батона, лук, зелень петрушки, шпик, перец и перемешать.

Телячью лопатку промыть, вынуть кости, удалить крупные жилы, посыпать солью, перцем и оставить на 1 час.

Приготовленный фарш положить на телячью лопатку, свернуть ее рулетом, перевязать нитками.

Рулет выложить на противень и запечь в умеренно разогретой духовке. На готовый рулет положить груз, остудить, убрать

нитки. Рулет выложить в блюдо, нарезать ломтиками, оформить дольками помидоров и огурцов, кружками болгарского перца и подать к столу.

Закуска из говядины и помидоров

Ингредиенты

- *Отварная говядина – 300 г*
- *Помидоры – 3–4 шт.*
- *Лук – 3 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Листья зеленого салата – 30 г*
- *Майонез – 80 г*
- *3 %-ный уксус – 2 чайные ложки*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки и зеленый салат вымыть.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, смешать с луком, полить смесью растительного масла и горчицы и оставить на 1 час. Затем смешать с помидорами, выложить в блюдо, полить майонезом, оформить кружочками яиц, листьями зеленого салата, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Паштет из говядины в масле

Ингредиенты

- *Говядина – 500 г*
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Говяжий бульон – 1 стакан*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Морковь вымыть, очистить и крупно нарезать. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4–6 частей. Зелень петрушки вымыть.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, бульон, добавить морковь и лук, посолить, поперчить и тушить до готовности. Затем мясо, морковь и лук дважды пропустить через мясорубку, смешать со 100 г сливочного масла.

Паштет разложить тонким слоем на большом блюде, положить на него 60 г нарезанного кусочками сливочного масла, свернуть в виде рулета. Целлофан или пергамент смазать оставшимся сливочным маслом, выложить приготовленный рулет, завернуть и поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Охлажденный паштет развернуть, нарезать порционными кусками ножом, предварительно смоченным в горячей воде.

Украсить каждый кусок паштета кружком вареного яйца и веточками петрушки и подать к столу.

Острая мясная закуска

Ингредиенты

- *Отварная говядина – 300 г*
- *Маринованные огурцы – 2 шт.*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Майонез – 50 г*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Маринованные огурцы нарезать дольками. Чеснок очистить и нарубить. Зелень кинзы вымыть.

Мясо нарезать ломтиками, выложить в блюдо, посолить, поперчить, смазать майонезом, посыпать чесноком, оформить кружочками картофеля и дольками огурцов, украсить веточками кинзы и подать к столу.

Рулетики из говядины, запеченные в фольге

Ингредиенты

- *Говядина – 500 г*
- *Сало – 100 г*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Горчица – 15 г*
- *Майонез – 30 г*
- *Сметана – 30 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Для приготовления начинки болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать. Огурец вымыть, очистить от кожицы и мелко нарезать. Сало нарезать мелкими кубиками. Болгарский перец, огурец и сало посолить и перемешать. Говядину промыть и разрезать на 5 одинаковых частей. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей. В середину каждого куска положить начинку, свернуть мясо рулетами, завязать нитками, смазать растительным маслом. Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Рулеты завернуть в фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке в течение 50 минут, затем вынуть из фольги, полить смесью сметаны и майонеза, посыпать зеленью укропа и украсить кружочками помидоров.

Фаршированная курица

Ингредиенты

- *Курица – 1 тушка*
- *Говядина – 500 г*
- *Сливки – 2 столовые ложки*
- *Тертая морковь – 2 столовые ложки*
- *Черный перец горошком – 3–4 шт.*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Коньяк – 50 мл*
- *Молотый мускатный орех – 4 г*
- *Кетчуп – 100 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, аккуратно снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 чайной ложкой коньяка. Тушку выпотрошить, срезать мясо. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, тертую морковь, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 40 минут. Бульон процедить и довести до кипения.

Мясо курицы и говядину промыть, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, мускатный орех, оставшийся коньяк и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть, чтобы фарш не вываливался, и зашить ниткой.

Фаршированную курицу положить на хлопчатобумажную салфетку, завернуть и завязать концы.

Опустить курицу в кастрюлю с кипящим бульоном, закрыть крышкой и варить в течение 1 часа на слабом огне. Затем остудить, не вынимая из бульона. Охлажденную курицу вынуть из бульона, убрать салфетку, удалить нитки. Выложить курицу в блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить кетчупом и подать к столу.

Фрикадельки из куриного фарша с овощами

Ингредиенты

- *Куриный фарш – 250 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Огурцы – 2–3 шт.*
- *Вареные яйца – 3–4 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зеленый горошек – 100 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Из куриного фарша сформовать фрикадельки, опустить их в

кипящую подсоленную воду и отварить до готовности.

Фрикадельки остудить, выложить в блюдо, поперчить, посыпать зеленым горошком, рублеными яйцами и зеленью петрушки, полить майонезом, оформить картофелем и огурцами и подать к столу.

Закуска «Зимушка»

Ингредиенты

- *Мясо курицы – 200 г*
- *Соленые огурцы – 3 шт.*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Вареные яйца – 2–3 шт.*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Зеленый салат – 20 г*
- *Консервированная фасоль – 100 г*
- *Майонез – 100 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Соленые огурцы нарезать кружочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Помидор вымыть и нарезать дольками. Зеленый салат вымыть и крупно нарезать.

Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с солеными огурцами, консервированной фасолью, картофелем, посолить, выложить в блюдо, полить майонезом, посыпать рублеными яйцами, оформить кружками помидора, зеленым салатом и подать к столу.

Закуска «Барин»

Ингредиенты

- *Отварное мясо курицы – 200 г*
- *Отварные макаронные изделия – 100 г*
- *Маринованные или соленые грибы – 100 г*
- *Помидоры – 1–2 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Грибы и мясо нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть.

Мясо смешать с грибами, макаронными изделиями, рублеными яйцами, посолить, поперчить, выложить в блюдо, оформить кружочками помидоров, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Мясо курицы с консервированными кабачками

Ингредиенты

- *Мясо курицы – 300 г*
- *Консервированные кабачки – 200 г*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Вареные яйца – 2 шт.*

Для соуса

- *Сметана – 50 г*
- *Майонез – 50 г*
- *Рубленая зелень петрушки и укропа – 1 столовая ложка*
- *Сахар – ¼ чайной ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками и посолить. Яйца очистить и нарубить. Кабачки нарезать ломтиками.

Для приготовления соуса майонез взбить со сметаной, солью, перцем и сахаром, добавить рубленую зелень укропа и петрушки и перемешать.

Смешать мясо с кабачками и зеленым горошком, выложить в блюдо, посыпать рублеными яйцами, полить соусом и подать к столу.

Студень из куриных потрохов и овощей

Ингредиенты

- *Отварные куриные потроха – 2 кг*
- *Куриный бульон – 2 стакана*
- *Желатин – 15 г*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корни петрушки – 3 шт.*

• *Лук – 1 шт.*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Лавровый лист – 1 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь и корни петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Куриные потроха мелко нарезать. Желатин развести водой. Морковь, корни петрушки и лавровый лист опустить в кипящий подсоленный бульон, варить до готовности, затем вынуть. Бульон процедить, довести до кипения, добавить желатин, вновь довести до кипения и процедить. Куриные потроха выложить в форму, поперчить, сверху положить кольца лука, кружочки моркови и корни петрушки, залить горячим бульоном и поставить в прохладное место на 3–4 часа.

Готовый студень нарезать порционными кусками, посыпать чесноком и подать к столу.

Закуска из мяса индейки и овощей

Ингредиенты

• *Мясо индейки – 500 г*
• *Помидоры – 3 шт.*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Картофель – 3 шт.*
• *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
• *Яблоки – 1–2 шт.*
• *Вареные яйца – 2 шт.*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Жир – 1 столовая ложка*
• *Майонез – 100 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть. Мясо индейки промыть, нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму вместе с картофелем,

морковью и яблоками, сбрызнуть лимонным соком и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовое мясо и овощи выложить в блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и рублеными яйцами.

Овощные закуски

Помидоры, фаршированные говяжьим фаршем и запеченные в духовке

Ингредиенты

- *Помидоры – 6–7 шт.*
- *Говяжий фарш – 150 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сыр – 100 г*
- *Топленое масло – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 2 чайные ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Лук очистить и мелко нарезать. Говяжий фарш выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить лук, топленое масло, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности. Сыр натереть на крупной терке.

Помидоры наполнить приготовленным фаршем, выложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 3–5 минут.

Соленые помидоры, фаршированные грибами

Ингредиенты

- *Соленые помидоры – 5–6 шт.*
- *Сушеные грибы – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2–3 столовые ложки*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Перец*

Способ приготовления

Грибы замочить на 2 часа в теплой кипяченой воде, затем отварить до готовности. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Зеленый лук вымыть и нарубить.

Грибы смешать с луком, обжарить в растительном масле, затем пропустить через мясорубку и смешать с зеленым луком.

У соленых помидоров срезать верхнюю часть, удалить чайной ложкой сок и семена и наполнить полученные углубления грибной икрой.

Фаршированные помидоры выложить на блюдо, посыпать перцем и подать к столу.

Помидоры, фаршированные сыром

Ингредиенты

- *Помидоры – 4–5 шт.*
- *Сыр – 100 г*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Зелень укропа – ½ пучка*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке, смешать с майонезом. Наполнить приготовленной смесью помидоры, выложить их на блюдо и подать к столу.

Закуска из помидоров по-татарски

Ингредиенты

- *Помидоры – 1 кг*
- *Яйца – 6 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Лук – 2 шт.*
- *Столовый уксус – 2 чайные ложки*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Аджика – 1 чайная ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить и истолочь. Лук очистить, нарезать кольцами, уложить в эмалированную посуду, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час.

Помидоры вымыть, очистить от кожицы, нарезать дольками, положить в сковороду, добавить толченый чеснок, перец, соль,

аджику, растительное масло, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 10 минут. Затем залить помидоры яйцами и тушить полученную смесь еще 15 минут.

Закуску выложить на блюдо, оформить кольцами маринованного лука и подать к столу.

Закуска из помидоров по-украински

Ингредиенты

- *Помидоры – 1 кг*
- *Болгарский перец – 500 г*
- *Соленое свиное сало – 100 г*
- *Яйца – 5 шт.*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена, нарезать дольками. Сало нарезать мелкими кубиками, обжарить на сковороде до вытапливания жира, затем добавить помидоры, влить немного воды и тушить в течение 10 минут.

Болгарский перец вымыть, испечь в духовке, снять с него кожицу и удалить семена. Перец нарезать дольками, соединить с помидорами, тушить в течение 10 минут, затем залить взбитыми яйцами, перемешать, нагревать в течение 3 минут, посолить, поперчить и подать к столу.

Томатная закуска с сыром

Ингредиенты

- *Помидоры – 5–6 шт.*
- *Сыр – 150 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Желатин – 1 столовая ложка*
- *Сахар – ½ чайной ложки*
- *Белое вино – 50 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком и очистить от кожицы. Чеснок и лук очистить и мелко нарезать. Желатин развести в смеси вина и воды. Помидоры положить в кастрюлю, влить немного воды, добавить чеснок, лавровый лист и варить 10 минут на слабом огне. Готовую массу протереть через сито, посолить, поперчить, добавить сахар и желатин, разложить по формам и поставить на 1 час в прохладное место. Закуску посыпать тертым сыром, измельченным луком и подать к столу.

Томатная закуска с баклажанами

Ингредиенты

- *Помидоры – 1 кг*
- *Баклажаны – 2 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Зеленый лук*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду, добавить баклажаны, растительное масло, перец, соль, влить немного воды и тушить в течение 15 минут.

Томатную закуску выложить горкой на блюдо, посыпать зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из огурцов по-литовски

Ингредиенты

- *Огурцы – 4 шт.*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Растительное масло – 6 столовых ложек*
- *Сок 1 лимона*
- *Лук – 1 шт.*
- *Мед – 1 столовая ложка*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Огурцы, зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать. Лук очистить и натереть на мелкой терке. Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить. Желтки растереть с медом, добавить растительное масло, лимонный сок и лук.

Огурцы посолить, перемешать с зеленью и приготовленной заправкой из яичных желтков, посыпать рублеными белками и подать к столу.

Огурцы с горчичной приправой

Ингредиенты

- *Огурцы – 5–6 шт.*
- *Редис – 100 г*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Горчица – 2 чайные ложки*
- *Винный уксус – 2 чайные ложки*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Огурцы и редис вымыть, нарезать кубиками. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца очистить, отделить белки от желтков, белки нарубить, желтки растереть с солью.

Для приготовления приправы в яичные желтки добавить горчицу, сахар, перец и, помешивая, влить масло и уксус.

Огурцы, редис, зеленый лук и зелень петрушки перемешать, выложить в салатник, посолить, полить приправой и подать к столу.

Закуска из соленых огурцов и свеклы

Ингредиенты

- *Соленые огурцы – 4–5 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Тертый хрен – 1 столовая ложка*
- *Сметана – 50 г*
- *Майонез – 50 г*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Винный уксус – 2 чайные ложки*

• *Сахар – ¼ чайной ложки*
• *Красный молотый перец – ¼ чайной ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и перемешать с хреном. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса сметану взбить с майонезом, томатной пастой, солью и перцем.

Соленые огурцы промыть холодной водой, нарезать кубиками, перемешать со свеклой и хреном, выложить на блюдо, полить соусом и подать к столу.

Закуска «Красная»

Ингредиенты

• *Краснокочанная капуста – 400 г*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
• *Растительное масло – 100 мл*
• *Молотая гвоздика – ¼ чайной ложки*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть, крупно нарезать, выложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, затем откинуть на дуршлаг, растереть с солью и сахаром, сбрызнуть лимонным соком. Морковь очистить и нарезать кружочками. Для приготовления соуса в растительное масло положить перец и гвоздику, довести до кипения и остудить.

Капусту перемешать с морковью, выложить на блюдо, заправить соусом и подать к столу.

Закуска из кабачков и лука

Ингредиенты

• *Кабачки – 300 г*
• *Лук – 2–3 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Тертый хрен – 1 столовая ложка*

• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить, нагреть в течение 5–7 минут, затем откинуть на дуршлаг. Лук очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Кабачки перемешать с луком и хреном, заправить майонезом, выложить в блюдо, украсить зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из кабачков и помидоров

Ингредиенты
• *Кабачки – 300 г*
• *Помидоры – 4 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
• *Майонез – 100 г*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки вымыть, очистить от кожуры, натереть на крупной терке и посолить. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, смешать с кабачками, луком и цедрой, заправить майонезом, выложить в блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Острая закуска из патиссонов

Ингредиенты
• *Патиссоны – 300 г*
• *Лук – 2–3 шт.*
• *Чеснок – 1 зубчик*
• *Майонез – 100 г*
• *Тертый хрен – 1 столовая ложка*
• *Горчица – 2 чайные ложки*
• *Горький перец – 1 шт.*
• *Зеленый лук – ½ пучка*
• *Соль*

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обдать кипятком, посолить. Лук и чеснок очистить и нарубить. Стручок горького перца вымыть, удалить плодоножку с семенами и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Патиссоны смешать с луком, острым перцем, зеленым луком, горчицей, чесноком, тертым хреномзаправить майонезом.

Закуска из тыквы

Ингредиенты

- *Тыква – 300 г*
- *Лук – 1–2 шт.*
- *Тертый хрен – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Сметана – 100 г*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Тыкву очистить, натереть на крупной терке, выложить в сковороду, посолить, добавить растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности, затем смешать с луком и тертым хреном, заправить сметаной.

Закуска из баклажанов по-узбекски

Ингредиенты

- *Баклажаны – 400 г*
- *Помидоры – 3 шт.*
- *Кабачки – 100 г*
- *Маслины – 10 шт.*
- *Оливковое масло – 5–6 столовых ложек*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны, кабачки и помидоры вымыть, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, посолить, поперчить, полить оливковым маслом и тушить в течение 30 минут.

Затем добавить очищенные от косточек маслины, перемешать, тушить в течение 5 минут, после чего остудить. Подать к столу, украсив веточками петрушки.

Закуска из баклажанов и изюма

Ингредиенты

- *Баклажаны – 4–5 шт.*
- *Изюм без косточек – 100 г*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Горький перец – 1 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Молотый тмин – ¼ чайной ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, очистить от кожицы, нарезать кубиками и жарить в 5 столовых ложках растительного масла в течение 4–5 минут, затем добавить изюм и жарить еще 3 минуты. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Горький перец вымыть, удалить плодоножку с семенами и нашинковать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны и изюм выложить в миску, добавить картофель, перец, тмин, соль и зелень петрушки.

Все перемешать, заправить оставшимся растительным маслом, выложить в блюдо, положить в прохладное место на 30–40 минут, затем подать к столу.

Закуска из моркови и тмина

Ингредиенты

- *Морковь – 200 г*
- *Тмин – 1 чайная ложка*
- *Сметана – 3 столовые ложки*
- *Лук – 1 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить и нарубить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить лук, тмин, соль, перемешать, выложить в блюдо, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска из моркови и сыра

Ингредиенты

- *Морковь – 3–4 шт.*
- *Сыр – 200 г*
- *Капуста – 100 г*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Лимон – ½ шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Сметана – 3 столовые ложки*
- *Винный уксус – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Капусту вымыть, нашинковать, сбрызнуть уксусом. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Морковь смешать с сыром, капустой, луком, посолить, выложить в блюдо, заправить сметаной, украсить кружочками помидоров и лимона и подать к столу.

Закуска из свеклы и хрена

Ингредиенты

- *Свекла – 3–4 шт.*
- *Корень хрена – 100 г*
- *Винный уксус – 1 столовая ложка*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Растительное масло – 4–5 столовых ложек*
- *Соль*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, остудить, нарезать соломкой и сбрызнуть уксусом. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком.

Свеклу смешать с хреном, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из свеклы, чернослива и орехов

Ингредиенты

• *Свекла – 2 шт.*
• *Чернослив – 100 г*
• *Ядра грецких орехов – 100 г*
• *Майонез – 100 г*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Чернослив замочить в теплой воде на 3 часа, затем откинуть на дуршлаг, обдать кипятком и мелко нарезать. Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Чеснок очистить и растолочь. Ядра грецких орехов измельчить.

Свеклу соединить с черносливом, чесноком и орехами, посолить, выложить в блюдо, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Перец по-одесски

Ингредиенты
• *Болгарский перец – 8 шт.*
• *Растительное масло – 3 столовые ложки*
• *Чеснок – 3 зубчика*
• *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, разрезать каждый на 4–6 частей и обжарить в растительном масле в течение 10 минут. Затем снять кожицу, выложить на блюдо, посыпать тертым чесноком и подать к столу.

Закуска из болгарского перца и моркови

Ингредиенты
• *Болгарский перец – 6–7 шт.*
• *Морковь – 200 г*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Вареные яйца – 2 шт.*
• *Майонез – 2 столовые ложки*
• *Сметана – 2 столовые ложки*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*

• *Сахар – ¼ чайной ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы вымыть, нарезать кубиками, посолить, посыпать сахаром. Яйца очистить и нарубить. Петрушку вымыть.

Перец перемешать с морковью и огурцами, выложить в салатник, полить смесью майонеза и сметаны и украсить рублеными яйцами и веточками петрушки.

Закуска из болгарского перца по-татарски

Ингредиенты
• *Болгарский перец – 5–6 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Растительное масло – 3 столовые ложки*
• *Сметана – 2 столовые ложки*
• *Белая фасоль – 100 г*
• *Зелень кинзы – 1 пучок*
• *Томатная паста – 1 столовая ложка*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Фасоль замочить в теплой воде на 2 часа, затем варить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, выложить на сковороду, добавить растительное масло, влить немного воды и тушить в течение 30–40 минут. Для приготовления соуса смешать сметану с томатной пастой и красным молотым перцем.

Готовую фасоль смешать с болгарским перцем, луком, чесноком, выложить на блюдо, полить соусом, посыпать зеленью кинзы и подать к столу.

Болгарский перец с мясом и фруктами

Ингредиенты

• Болгарский перец – 7–8 шт.
• Говядина – 200 г
• Груша – 1 шт.
• Яблоко – 1 шт.
• Помидоры – 2 шт.
• Лук – 2 шт.
• Горький перец – 1 шт.
• Растительное масло – 3 столовые ложки
• Консервированный зеленый горошек – 2 столовые ложки
• Зеленый лук – 1 пучок
• Сахар – 1 чайная ложка
• Майонез – 100 г
• Горчица – ½ чайной ложки
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Грушу и яблоко вымыть, очистить от кожуры, разрезать на четвертинки. Острый перец вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо нарезать кусочками, посыпать молотым перцем, жарить до готовности на растительном масле, затем смешать с болгарским перцем, помидорами, кольцами лука и зеленым горошком.

Для приготовления соуса грушу и яблоко выложить в дуршлаг, поместить на 5 минут над посудой с кипящей водой, после чего фрукты измельчить, соединить их с сахаром, горчицей, острым перцем и солью.

Мясо и овощи полить соусом, выложить горкой на блюдо. Перед подачей к столу готовое блюдо заправить майонезом, украсить рубленым зеленым луком.

Горячая закуска из болгарского перца и сыра

Ингредиенты

• Болгарский перец – 4–5 шт.
• Сыр – 200 г
• Растительное масло – 3 столовые ложки
• Зелень петрушки – 1 пучок
• Яйца – 2 шт.
• Сливочное масло – 20 г

• *Панировочные сухари – 2 столовые ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить плодоножки с семенами. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Сыр натереть на крупной терке.

Болгарский перец выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить до золотистого цвета, затем переложить на смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, посолить, посыпать тертым сыром, полить взбитыми яйцами и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 15 минут. Запеченный перец выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Острая закуска из фасоли

Ингредиенты
• *Фасоль – 200 г*
• *Горчица – 1 чайная ложка*
• *Аджика – 1 чайная ложка*
• *Растительное масло – 3 столовые ложки*
• *3 %-ный уксус – 1 чайная ложка*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Фасоль замочить на 5 часов в холодной воде, затем отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и сбрызнуть уксусом.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Для приготовления соуса растительное масло смешать с горчицей, аджикой и перцем.

Фасоль выложить в блюдо, заправить соусом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуски из рыбы и морепродуктов

Заливной судак с морковью и лимоном

Ингредиенты
• *Филе судака – 1 кг*
• *Морковь – 3 шт.*

• *Лук – 1 шт.*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Лимон – 1 шт.*
• *Горчица – 1 столовая ложка*
• *Желатин – 5 г*
• *Лавровый лист – 1 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Филе судака промыть, залить небольшим количеством холодной воды, добавить соль, перец, морковь, лук, лавровый лист и варить до готовности. Затем вынуть филе рыбы, морковь и лук из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения, затем снова процедить.

Филе судака нарезать крупными кусками, выложить в форму, сверху положить кружочки моркови, кольца лука, ломтики лимона, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа. Заливную рыбу смазать горчицей, посыпать чесноком и подать к столу.

Заливной карась с помидорами

Ингредиенты
• *Караси – 2 кг*
• *Помидоры – 4 шт.*
• *Болгарский перец – 3 шт.*
• *Желатин – 15 г*
• *Вареное яйцо – 1 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Майонез – 2 столовые ложки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами и нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо очистить и нарезать кружочками.

Рыбу промыть, почистить от чешуи, выпотрошить, вынуть

кости, отрезать головы и плавники и разделать на филе. Из голов вынуть жабры.

Плавники и головы залить холодной водой, довести до кипения, добавить перец и соль и варить на слабом огне в течение 20 минут. Затем бульон процедить, довести до кипения, положить филе, лук и варить до готовности. Филе рыбы вынуть из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения и снова процедить. Филе выложить в форму, сверху положить кружочки помидоров и вареного яйца, кольца болгарского перца, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Готовую заливную рыбу нарезать порционными кусками, смазать майонезом и подать к столу.

Заливное из морского окуня

Ингредиенты

- *Филе морского окуня – 500 г*
- *Желатин – 5 г*
- *Майонез – 100 г*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лавровый лист – 3 шт.*
- *Черный перец горошком – 6–7 шт.*
- *Огурцы – 3–4 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Корни петрушки и сельдерея, морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками и сбрызнуть лимонным соком. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть.

Филе рыбы промыть, залить холодной водой, добавить корни петрушки и сельдерея, морковь, лавровый лист, перец горошком, соль и варить до готовности. Морковь, корни петрушки и сельдерея, филе рыбы вынуть из бульона. Бульон процедить, смешать с разведенным водой желатином, довести до кипения, затем снова процедить. Филе рыбы мелко нарезать, выложить в форму, сверху положить морковь, корни петрушки и сельдерея, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Заливную рыбу нарезать порционными кусками, полить майонезом, оформить дольками огурцов, веточками петрушки и

подать к столу.

Паштет из судака и помидоров

Ингредиенты

- *Филе судака – 300 г*
- *Помидоры – 4 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Лимон – ½ шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать пополам. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть и крупно нарезать. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Филе судака промыть, залить небольшим количеством воды, добавить соль и варить до готовности.

Отварную рыбу пропустить через мясорубку вместе с помидорами, луком и зеленью укропа, поперчить, перемешать с майонезом, выложить в блюдо, украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Закуска из копченой сельди и яиц

Ингредиенты

- *Филе сельди холодного копчения – 400 г*
- *Вареные яйца – 5–6 шт.*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Соленый огурец – 1 шт.*
- *Лук – 2–3 шт.*

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Соленый огурец нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Филе сельди нарезать небольшими кусочками.

Филе сельди выложить в блюдо, сверху положить лук, огурец, яйца, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из копченой сельди и молодого картофеля

Ингредиенты

- *Филе копченой сельди – 500 г*
- *Молодой картофель – 8-10 шт.*
- *Огурцы – 3–4 шт.*
- *Помидоры – 3–4 шт.*
- *Вареные яйца – 3–4 шт.*
- *Зеленый салат – 50 г*
- *Сметана – 1 стакан*
- *Рубленая петрушка – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и разрезать на 2–4 части. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зеленый салат вымыть.

Филе копченой сельди крупно нарезать, перемешать с картофелем, выложить горкой в блюдо, посыпать рублеными яйцами и зеленью петрушки, оформить листьями салата, кружками огурцов и помидоров, полить сметаной и подать к столу.

Судак в уксусе

Ингредиенты

- *Судак – 1,5 кг*
- *3 %-ный уксус – 100 мл*
- *Чеснок – 4 зубчика*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Рубленая петрушка – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу промыть, почистить, выпотрошить, срезать плавники, удалить жабры. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью.

Для приготовления соуса чеснок смешать с зеленью петрушки, добавить растительное масло.

Рыбу завернуть в марлю, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут, затем переложить в эмалированную посуду, залить уксусом и оставить на 1 час.

Уксус слить, рыбу вынуть из марли, выложить в блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Рыбная закуска по-болгарски

Ингредиенты

- *Филе морской рыбы – 500 г*
- *Консервированная кукуруза – 100 г*
- *Рис – 4 столовые ложки*
- *Лук – 3 шт.*
- *Майонез – 150 г*
- *Мука – 3 столовые ложки*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Зелень пастернака – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень пастернака вымыть и нарубить. Рис отварить в подсоленной воде и остудить.

Филе рыбы посолить, обвалять в муке, жарить в растительном масле до готовности, затем выложить в блюдо, сверху положить кольца лука, посыпать зеленью пастернака, оформить кукурузой, полить майонезом и подать к столу.

Заливные крабы

Ингредиенты

- *Консервированные крабы – 200 г*
- *Рыбный бульон – 300 мл*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Вареное яйцо – 1 шт.*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Желатин – 5 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Черный перец горошком – 2 шт.*
- *Гвоздика – 1 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Желатин развести водой.

В рыбный бульон положить соль, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, довести до кипения, варить в течение 5 минут, затем процедить, добавить желатин, довести до кипения и снова процедить. Крабы мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком, выложить в форму, сверху положить кружочки яиц, залить горячим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Готовое блюдо нарезать порционными кусками, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из кальмаров и яблок

Ингредиенты

- *Кальмары – 200 г*
- *Яблоки – 200 г*
- *Вареные яйца – 5 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Кальмары промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть. Кальмары перемешать с луком и яблоками, посолить, выложить в блюдо, полить майонезом, посыпать тертыми яйцами, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из кальмаров и картофеля

Ингредиенты

- *Кальмары – 500 г*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 4 столовые ложки*
- *Майонез – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками.

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Кальмары смешать с картофелем, выложить горкой в блюдо, поперчить, полить майонезом, посыпать зеленым горошком.

Перед подачей к столу готовое блюдо оформить тонкими кружками моркови.

Закуска из кальмаров и яиц

Ингредиенты

- *Кальмары – 1 кг*
- *Вареные яйца – 3–4 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками.

Куски кальмаров и кружочки яиц выложить слоями в блюдо, поперчить, украсить кольцами лука, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из креветок и патиссонов

Ингредиенты

- *Креветки – 250 г*
- *Маринованные патиссоны – 150 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Маринованные грибы – 100 г*
- *Вареное яйцо – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйцо очистить и нарубить. Патиссоны и грибы нарезать ломтиками.

Креветки тщательно промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком.

Картофель смешать с патиссонами, грибами и яйцом, выложить в блюдо, посолить, сверху положить креветки и перед подачей к столу полить майонезом.

Закуска из креветок и зеленого горошка

Ингредиенты

- *Креветки – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Майонез – 100 г*
- *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарубить. Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком. ¾ креветок нарезать, остальные оставить для украшения.

Креветки, зеленый горошек, картофель и яйца смешать, выложить в блюдо, посолить, полить майонезом, украсить креветками и подать к столу.

Креветки с рисом и черносливом

Ингредиенты

- *Креветки – 100 г*
- *Рис – 100 г*
- *Чернослив – 40 г*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Чернослив замочить в теплой воде на 1 час, затем крупно нарезать. Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обдать холодной водой и остудить. Выложить рис в блюдо, сверху положить креветки и яблоки, полить майонезом, украсить черносливом и подать к столу.

Кальмары с картофелем и морковью

Ингредиенты

- *Кальмары – 300 г*

• *Картофель – 4–5 шт.*
• *Морковь – 3–4 шт.*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Вареные яйца – 2 шт.*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Яблоко – 1 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Яблоко вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кальмары отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками.

Картофель и морковь выложить в блюдо, посолить, полить растительным маслом, сверху положить кальмары, яблоко, рубленые яйца, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки, оформить ломтиками огурцов и подать к столу.

Закуска из мяса крабов и яиц

Ингредиенты

• *Консервированное мясо крабов – 200 г*
• *Вареные яйца – 5 шт.*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Сметана – 3 столовые ложки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо крабов нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо крабов смешать с зеленым луком, посолить, поперчить, выложить в блюдо, заправить сметаной, сверху положить кружочки яиц и подать к столу.

Закуска из крабов и зеленого горошка

Ингредиенты

• *Консервированное мясо крабов – 200 г*
• *Консервированный зеленый горошек – 100 г*

• *Вареные яйца – 3 шт.*
• *Зеленый салат – 50 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Помидор – 1 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Листья зеленого салата вымыть и выложить в блюдо.

Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с зеленым горошком и яйцами, посолить, выложить горкой на листья салата, оформить кружками картофеля и моркови, дольками помидора, полить майонезом и подать к столу.

Закуски из грибов

Заливные вешенки

Ингредиенты

- *Вешенки – 400 г*
- *Желатин – 15 г*
- *Куриный бульон – 600 мл*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Желатин развести водой. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Грибы перебрать, промыть, очистить, нарезать крупными ломтиками, посолить, отварить в курином бульоне. Вынуть грибы из бульона, бульон слить, процедить. В бульон положить желатин, размешать, довести до кипения, затем процедить.

Бульон разлить по маленьким формочкам и поставить в прохладное место на 20 минут. Затем положить в каждую формочку ломтики грибов и кружочки яиц, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 1 час.

Заливные грибы украсить рубленой зеленью укропа и подать к столу.

Заливные соленые грузди

Ингредиенты

- *Соленые грузди – 200 г*
- *Желатин – 5 г*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Уксус – 1 чайная ложка*
- *Куриный бульон – 200 мл*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками и сбрызнуть уксусом. Желатин развести водой.

Соленые грузди промыть холодной водой и нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

В горячий бульон добавить желатин, довести до кипения,

процедить, разлить по формочкам и поставить в прохладное место на 20 минут.

Затем положить в каждую формочку ломтики грибов и кружочки моркови, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 1 час. Заливные грибы украсить рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из грибов и мяса

Ингредиенты

- *Грибы – 300 г*
- *Говядина – 200 г*
- *Маринованные огурцы – 6 шт.*
- *Лук – 5 шт.*
- *Растительное масло – 6 столовых ложек*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть и отварить в подсоленной воде. Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть. Грибы перебрать, промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, посолить, влить немного воды, добавить 2 столовые ложки растительного масла и лук и тушить до готовности. Мясо нарезать соломкой, смешать с грибами и луком, выложить в блюдо, полить оставшимся растительным маслом, оформить дольками огурцов и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и рыбы

Ингредиенты

- *Маринованные грибы – 500 г*
- *Филе отварной рыбы – 300 г*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Сметана – 100 г*
- *Вареное яйцо – 1 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Маринованные грибы крупно нарезать. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Майонез взбить со сметаной. Филе рыбы измельчить.

Грибы смешать с рыбой, картофелем и зеленым горошком, посолить, выложить горкой в блюдо, полить смесью майонеза и сметаны, оформить кружочками яйца и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из грибов и сыра

Ингредиенты

- *Грибы – 500 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Сметана – 100 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы перебрать, промыть, очистить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду и обжаривать в сливочном масле до образования корочки золотистого цвета. Грибы выложить горкой в блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленью и подать к столу.

Закуска из шампиньонов и яиц

Ингредиенты

- *Шампиньоны – 300 г*
- *Вареные яйца – 5–6 шт.*
- *Уксус – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Сахар – ¼ чайной ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть, измельчить, посыпать сахаром, перцем и сбрызнуть уксусом.

Грибы перебрать, очистить, промыть, отварить в подсоленной

воде, затем откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать ломтиками.

Грибы смешать с яйцами, выложить в блюдо, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и лука

Ингредиенты

- *Маринованные грибы – 200 г*
- *Лук – 3 шт.*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Маринованные грибы нарезать ломтиками, выложить в блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из соленых грибов и яиц

Ингредиенты

- *Соленые грибы – 250 г*
- *Вареные яйца – 4 шт.*
- *Лук – 3 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Грибы нарезать ломтиками, смешать с луком и зеленью петрушки, выложить в блюдо, сверху положить кружочки яиц, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из соленых груздей

Ингредиенты

- *Соленые грузди – 300 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Горчица – 2 чайные ложки*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*

• *Перец*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем и горчицей.

Соленые грибы промыть холодной водой, нарезать ломтиками, выложить в блюдо, сверху положить кольца лука, полить соусом и подать к столу.

Маринованные грибы с редькой

Ингредиенты

• *Маринованные грибы – 200 г*
• *Редька – 1 шт.*
• *Растительное масло – 4 столовые ложки*
• *Лук – 1 шт.*
• *Уксус – 2 чайные ложки*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и посолить.

Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с редькой, выложить в блюдо, полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и зеленого горошка

Ингредиенты

• *Маринованные грибы – 500 г*
• *Консервированный зеленый горошек – 200 г*
• *Вареные яйца – 2 шт.*
• *Майонез – 3 столовые ложки*
• *Сметана – 3 столовые ложки*
• *Болгарский перец – 1 шт.*

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами и нарезать кольцами.

Грибы нарезать ломтиками, смешать с яйцами и зеленым

горошком, выложить в блюдо, заправить смесью майонеза и сметаны, украсить кольцами болгарского перца и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцами и луком

Ингредиенты

- *Шампиньоны – 500 г*
- *Вареные яйца – 5–7 шт.*
- *Зеленый лук – 2 пучка*
- *Майонез – 3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек.

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть.

Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, зеленым луком и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить в блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты

- *Шампиньоны – 500 г*
- *Отварное мясо курицы – 200 г*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Сметана – 4 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек.

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть.

Ножки грибов пропустить через мясорубку вместе с мясом,

смешать с яйцами, зеленым луком и сметаной, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить в блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и ветчиной

Ингредиенты

- *Шампиньоны – 500 г*
- *Сыр – 200 г*
- *Вареная ветчина – 100 г*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Майонез – 4 столовые ложки*
- *Кетчуп – 2 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Ветчину измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с ветчиной, сыром, яйцами, зеленью укропа и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить в блюдо, полить кетчупом и подать к столу.

Закуски под аперитив и водку

Закуска из помидоров по-русски

Ингредиенты

- *Помидоры – 3–4 шт.*
- *Филе сельди – 50 г*
- *Малосольные огурцы – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Яблочный уксус – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Огурцы и лук

очистить и нарубить. Филе сельди нарезать кусочками и сбрызнуть уксусом. Выложить слоями филе сельди, помидоры, огурцы, лук, посолить, полить растительным маслом и подать к столу.

Помидоры, фаршированные солеными грибами

Ингредиенты

- *Помидоры – 4–5 шт.*
- *Соленые грибы – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Зелень укропа – ½ пучка*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Соленые грибы промыть холодной водой и мелко нарезать. Лук очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть. Соленые грибы смешать с луком, добавить масло и наполнить этим фаршем помидоры. Помидоры выложить на блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

Помидоры, фаршированные брынзой

Ингредиенты

- *Помидоры – 4–5 шт.*
- *Брынза – 100 г*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – ½ пучка*
- *Перец*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Брынзу натереть на крупной терке, поперчить и смешать со сметаной. Наполнить приготовленной смесью помидоры, выложить их на блюдо и подать к столу.

Огурцы с горчицей

Ингредиенты

- *Огурцы – 5–6 шт.*
- *Горчица – 1 столовая ложка*

• *Майонез – 2 столовые ложки*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы посолить, заправить смесью майонеза и горчицы, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Соленые огурцы в томатном соусе

Ингредиенты

• *Соленые огурцы – 4–5 шт.*
• *Острый томатный соус – 100 мл*
• *Вареные яйца – 2 шт.*
• *Зелень укропа – 1 пучок*

Способ приготовления

Огурцы промыть холодной водой и нарезать дольками. Яйца очистить и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть. Огурцы выложить в салатник, залить томатным соусом, оформить четвертинками яиц, веточками укропа и подать к столу.

Соленые огурцы с чесноком и яблоками

Ингредиенты

• *Соленые огурцы – 3–4 шт.*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Яблоки – 2 шт.*
• *Сметана – 50 г*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Сахар – ½ чайной ложки*
• *Томатная паста – 1 столовая ложка*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Яблоки вымыть и нарезать кубиками. Соленые огурцы промыть холодной водой и нарезать соломкой, чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса яйцо взбить со сметаной, томатной

пастой, сахаром и солью.

Огурцы, яблоки и чеснок смешать, выложить в салатник, полить соусом и посыпать зеленью петрушки.

Соленые огурцы, фаршированные морковью и чесноком

Ингредиенты

- *Соленые огурцы – 5–6 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Майонез – 50 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*

Способ приготовления

Морковь отварить, очистить, натереть на мелкой терке и смешать с майонезом. Чеснок очистить, потолочь и добавить к моркови. Укроп вымыть и нарубить.

Соленые огурцы промыть холодной водой, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и мякоть и наполнить приготовленной морковной начинкой.

Половинки огурцов выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Соленые огурцы, фаршированные зеленью

Ингредиенты

- *Соленые огурцы – 5–6 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Вареное яйцо – 1 шт.*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Перец*

Способ приготовления

Зелень петрушки и зеленый лук вымыть, нарубить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком. Яйцо очистить, мелко нарезать и смешать с зеленью.

Соленые огурцы промыть холодной водой, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины мякоть и семена и наполнить приготовленной начинкой. Половинки огурцов выложить на блюдо, поперчить, смазать майонезом и подать к столу.

Малосольные огурцы, фаршированные брынзой

Ингредиенты

- *Малосольные огурцы – 5–6 шт.*
- *Брынза – 100 г*
- *Майонез – 50 г*
- *Горчица – 1 столовая ложка*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*

Способ приготовления

Брынзу натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть. Огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины мякоть и семена и наполнить брынзой. Половинки огурцов выложить на блюдо, смазать горчицей, майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Соленые огурцы, фаршированные маринованным луком

Ингредиенты

- *Соленые огурцы – 5–6 шт.*
- *Лук – 2–3 шт.*
- *Уксус – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Красный молотый перец – ¼ чайной ложки*

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарезать, уложить в эмалированную посуду, посыпать перцем, сбрызнуть уксусом, залить растительным маслом и оставить на 1 час. Огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины мякоть и семена и наполнить маринованным луком. Половинки огурцов выложить на блюдо, полить маринадом и подать к столу.

Соленые огурцы, фаршированные грибами

Ингредиенты

- *Соленые огурцы – 5–6 шт.*
- *Маринованные грибы – 100 г*
- *Уксус – 2 чайные ложки*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Лук – 1 шт.*

Способ приготовления

Соленые огурцы промыть холодной водой, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и мякоть. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Маринованные грибы мелко нарезать. Половинки огурцов наполнить грибами, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, оформить кольцами лука и подать к столу.

Соленые огурцы, фаршированные тертым хреном

Ингредиенты

- *Соленые огурцы – 5–6 шт.*
- *Тертый хрен – 100 г*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Горчица – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Соленые огурцы промыть холодной водой, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и мякоть. Тертый хрен смешать с томатной пастой и наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов выложить на блюдо, смазать горчицей и подать к столу.

Закуска из маринованного болгарского перца и лука

Ингредиенты

- *Маринованный болгарский перец – 3–4 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Маринованный перец мелко нарезать. Лук и чеснок очистить и измельчить. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Перец смешать с рублеными яйцами, луком и чесноком, посолить, заправить майонезом, перемешать, выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Болгарский перец с маслинами

Ингредиенты

- *Болгарский перец – 4–5 шт.*
- *Маслины – 10 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Яйца вареные – 2 шт.*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, удалить плодоножки с семенами и мелко нарезать. Помидоры и огурец вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и разрезать каждое на 4 части. Лук очистить, нарубить и сбрызнуть лимонным соком. Маслины мелко нарезать.

Нарезанные перец, помидоры, огурец, маслины и лук смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и выложить горкой на блюдо, украсить четвертинками яиц и подать к столу.

Закуска из лимонов и миндаля

Ингредиенты

- *Лимоны – 3 шт.*
- *Ядра миндаля – 200 г*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лимоны вымыть, очистить, нарезать кружочками и выложить в блюдо. Миндаль положить в кипящую воду и варить 15 минут, после чего промыть ядра холодной водой, снять с них кожицу и обсушить на салфетке. Опустить миндаль в кипящее растительное масло и обжарить до золотистого цвета. Готовые ядра выложить на кружочки лимона, посолить, поперчить и подать к столу.

Закуска из айвы и лимонов

Ингредиенты

• Айва – 500 г
• Лимоны – 2 шт.
• Сахар – 100 г
• Яблоки – 2 шт.
• Горчица – 1 столовая ложка
• Уксус – 2 чайные ложки
• Мука – 1 чайная ложка
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Лимоны вымыть, очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками.

Айву вымыть, обдать кипятком, очистить, разрезать на две части, удалить сердцевину, положить в кастрюлю, добавить лимоны, налить 0,7 л воды, довести до кипения и варить на среднем огне в течение 15 минут. Затем положить сахар и варить еще 10 минут, после чего добавить разведенную уксусом смесь муки и горчицы, соль, перец, довести до кипения. Готовое блюдо поставить в прохладное место на 1 час, затем украсить ломтиками яблок и подать к столу.

Закуска из лимонов, сыра и чеснока

Ингредиенты

• Лимоны – 2 шт.
• Сыр – 200 г
• Чеснок – 3 зубчика
• Майонез – 2 столовые ложки
• Зелень укропа – ½ пучка
• Перец

Способ приготовления

Лимоны вымыть, очистить, нарезать кружочками и выложить в блюдо. Зелень укропа вымыть. Чеснок очистить и растолочь. Сыр натереть на крупной терке, смешать с чесноком и майонезом, поперчить.

На каждый кружочек лимона выложить по 1–2 чайные ложки приготовленной смеси, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуски к пиву

Отварные раки в пиве

Ингредиенты
- *Раки – 10 шт.*
- *Пиво – 500 мл*
- *Черны перец горошком – 6 шт.*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Соль – ½ столовой ложки*

Способ приготовления

Довести до кипения 250 мл воды, добавить пряности, соль, влить пиво, довести до кипения. В кастрюлю аккуратно положить раки, варить 7-10 минут. Готовые раки выложить в супницу или салатник, залить жидкостью, в которой они варились.

Раки в овощном бульоне

Ингредиенты
- *Раки – 10 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Соль – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Промытые раки положить в кастрюлю. Морковь и лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Овощи и зелень добавить к ракам, влить 5 стаканов кипяченой воды, положить лавровый лист, соль и варить в течение 15 минут.

Готовые раки выложить в супницу, полить отваром, в котором они варились.

Закуска «Фрегат»

Ингредиенты
- *Раки – 20 шт.*
- *Филе морской рыбы – 500 г*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Кабачки – 200 г*
- *Яйца – 2 шт.*

• *Майонез – 250 г*
• *Огурцы – 5–6 шт.*
• *Горчичный салат – 300 г*
• *Сахар – 1 столовая ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Рыбу промыть, отварить, нарезать крупными кубиками. Раки промыть, отварить, очистить. Яйца сварить вкрутую.

Кабачки очистить, нарезать полосками толщиной 1 см, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, варить до тех пор пока они не станут прозрачными, но не слишком мягкими, затем остудить, нарезать кубиками.

Яблоки вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать крупными кубиками. Огурцы вымыть, нарезать соломкой.

Салат вымыть, нарезать полосками, оставив несколько листьев для украшения. Салат и огурцы смешать, добавить 150 г майонеза, перемешать и уложить слоями с рыбой, раками и кабачками.

Залить все оставшимся майонезом, смешанным с сахаром. Положить сверху листья зеленого салата, украсить яйцами, разрезанными четвертинками.

Креветки с пряностями к пиву

Ингредиенты
• *Креветки – 2 кг*
• *Чеснок – 1 головка*
• *Помидор – 1 шт.*
• *Острый перец – 1 шт.*
• *Тмин – ¼ чайной ложки*
• *Перец – ¼ чайной ложки*
• *Растительное масло – 75 мл*
• *Паприка – 1 чайная ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Соль, острый и черный перец, тмин и чеснок растолочь в ступке. Помидор вымыть, обдать кипятком, остудить в холодной воде, снять кожицу, затем мелко нарезать. В нагретую сковороду влить растительное масло, добавить подготовленные ингредиенты, жарить в течение 5 минут. Затем в сковороду положить промытые креветки, посыпать паприкой, влить 1 л воды. Тушить на слабом огне 30 минут.

Закуска «Золотая рыбка»

Ингредиенты

- *Филе соленого лосося – 300 г*
- *Филе вареного судака – 100 г*
- *Шпроты – 100 г*
- *Кетовая икра – 150 г*
- *Вареная морковь – 1 шт.*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Зелень укропа*

Способ приготовления

Филе лосося и судака нарезать полосками, уложить на плоское блюдо вперемежку со шпротами и икрой. Закуску украсить морковью, нарезанной в виде звездочек, веточками укропа. Сбрызнуть все лимонным соком и подать к столу.

Рыбная мелочь со специями

Ингредиенты

- *Рыбная мелочь (мойва, мелкая плотва или салака) – 0,5 кг*
- *Молоко – 100 мл*
- *Пиво – 100 мл*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Мука – 2 столовые ложки*
- *Рубленая петрушка – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло*
- *Сушеный укроп*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Подготовленную рыбу тщательно промыть, обсушить. Приготовить тесто из муки, пива, молока, яйца, специй и соли. Каждую рыбку обмакнуть в тесто и обжарить в кипящем масле. Жареную рыбу выложить в дуршлаг и дать стечь излишкам масла. Рыбную мелочь уложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Картофельные палочки с тмином

Ингредиенты

- *Мука – 150 г*
- *Отварной картофель – 150 г*

• *Сливочное масло – 100 г*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Тмин*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель пропустить через мясорубку, добавить масло и муку, смешанную с солью, измельчить ножом в однородную массу, поместить в холодильник на 30 минут.

Из получившегося теста скатать палочки длиной 12 см, смазать взбитым яйцом, посыпать тмином, выпекать при умеренной температуре до светло-коричневого цвета.

Шарики из сельди и сыра

Ингредиенты
• *Филе соленой сельди – 200 г*
• *Сыр – 50 г*
• *Мука – 150 г*
• *Масло для жаренья*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Сыр и сельдь пропустить через мясорубку, добавить муку, перец и соль и еще раз пропустить через мясорубку. Тщательно вымесить, накрыть влажной салфеткой и оставить на 15 минут. Полученное тесто раскатать в виде колбаски, нарезать кусочками, скатать шарики. Шарики обсыпать мукой и обжарить во фритюре.

Закуска «Удачный улов»

Ингредиенты
• *Филе любой рыбы – 500 г*
• *Молоко – 100 мл*
• *Пшеничный хлеб – 60 г*
• *Топленое свиное сало – 2 столовые ложки*
• *Панировочные сухари – 3 столовые ложки*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Тертый сыр – 100 г*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, дважды пропустить через мясорубку вместе с хлебом, размоченным в молоке. Фарш посолить, добавить желток, поперчить, тщательно перемешать.

Из полученной смеси сформовать шарики средней величины, смочить в белке, обвалять в панировочных сухарях. Шарики положить в разогретую сковороду со свиным салом, жарить до образования хрустящей румяной корочки.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, измельчить. Перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки и сыром.

Басумат

Ингредиенты

- *Мука – 3 стакана*
- *Дрожжи – 2 столовые ложки*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – ¾ стакана*
- *Кунжут*
- *Желток – 1 шт.*
- *Соль – 2 чайные ложки*

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, сахара, соли, растительного масла и воды (1 стакан) замесить тесто, дать подойти. Из теста вылепить жгутики, разложить на смазанном маслом противне, оставить на 10 минут. Смазать изделия желтком, обильно посыпать кунжутом, выпекать при температуре 200 °С в течение 25 минут.

Сырные шарики с чесноком

Ингредиенты

- *Сыр – 150 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Измельченная петрушка – 3 столовые ложки*
- *Мак*
- *Перец*

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, добавить яйцо, измельченный чеснок и перец, тщательно перемешать. Из полученной массы

сформовать шарики, обвалять их в маке и зелени петрушки, поместить в холодильник на 2 часа.

Соленые сухарики

Ингредиенты
- *Бородинский хлеб – 1 буханка*
- *Морская соль*
- *Специи*

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, посыпать солью и специями, слегка примять, стряхнуть лишнее, нарезать каждый ломтик кубиками или полосками. Выложить хлеб на противень поставить в горячую духовку, подсушивать, пока сухарики не зарумянятся. Дать сухарикам остыть, ссыпать их в бумажный пакет.

Картофельные мини-блинчики

Ингредиенты
- *Мука – 300 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Молоко – 600 мл*
- *Картофель – 400 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Смешать молоко, яйца, муку, черный перец и соль. Замесить тесто и дать ему постоять. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук и картофель добавить в тесто, тщательно перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпечь блинчики на маленькой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Сырные блинчики с тмином и зеленью

Ингредиенты
- *Мука – 500 г*

• Яйца – 5 шт.
• Сливочное масло – 200 г
• Молоко – 500 мл
• Твердый сыр – 300 г
• Сушеная зелень петрушки – 10 г
• Тмин – 10 г
• Соль – 3 г

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Тмин истолочь в ступке с зеленью петрушки. Отделить белки от желтков. Желтки взбить с молоком, добавить сыр, тмин, зелень петрушки, муку и соль, тщательно перемешать. В полученное тесто осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде в растопленном сливочном масле.

Подавать к столу можно с красной икрой или селедочным маслом.

Оладьи из говяжьей печени с цукини

Ингредиенты
• Говяжья печень – 300 г
• Цукини – 200 г
• Лук – 1 шт.
• Майонез – 30 г
• Яйца – 2 шт.
• Мука – 30 г
• Растительное масло – 40 мл
• Зелень укропа – ½ пучка
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, мелко нарезать. Цукини вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Печень смешать с луком, цукини, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Выпечь оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью укропа.

Закусочные оладьи с копченой рыбой

Ингредиенты

- *Варенец – 200 мл*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Ржаная мука – 150 г*
- *Сахар – 5 г*
- *Растительное масло – 30 мл*
- *Питьевая сода – ¼ чайной ложки*
- *Сливочное масло – 30 г*
- *Соль*

Для паштета

- *Филе копченой рыбы – 150 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Томатная паста – 10 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зелень петрушки – ½ пучка*

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить варенец, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпечь оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть.

В размягченное сливочное масло добавить томатную пасту, тертый лук и взбить.

Оладьи смазать полученной смесью, сверху выложить филе копченой рыбы, украсить веточками петрушки.

Закусочные колбаски из баранины

Ингредиенты

- *Баранина – 500 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Жир – 3 столовые ложки*
- *Сливки – 2 столовые ложки*
- *Панировочные сухари – 50 г*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Рубленая петрушка – 3 столовые ложки*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2 чайные ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, перец, соль, перемешать и положить в прохладное место на 1 час.

Фарш разделать на кружочки толщиной 10 мм, положить на середину каждого кусочек сливочного масла, придать изделиям форму колбасок, смазать взбитым яйцом, запанировать в сухарях, обжарить в жире до золотистого цвета. Изделия выложить в смазанную растительным маслом форму и запекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 10 минут.

Колбаски выложить в блюдо, сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Суши и роллы

Суши с морским окунем и морской капустой

Ингредиенты

- *Филе морского окуня – 200 г*
- *Суши-рис – 200 г*
- *Уксус для суши – 50 мл*
- *Сахар – ½ столовой ложки*
- *Консервированная морская капуста – 50 г*
- *Маринованный имбирь*
- *Паста васаби*
- *Соевый соус*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе морского окуня нарезать тонкими ломтиками прямоугольной формы. Рис промыть, залить 500 мл воды, варить на умеренном огне, пока он не станет вязким, затем нять с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15 минут.

Сформовать из риса небольшие прямоугольные колобки, положить на каждый ломтик морского окуня, обернуть полосками морской капусты. Подавать к столу с васаби, соевым соусом и тонко нарезанным маринованным имбирем.

Суши с лососем

Ингредиенты

- *Филе лосося – 300 г*

• *Суши-рис – 200 г*
• *Уксуса для суши – 50 мл*
• *Сахар – ½ столовой ложки*
• *Листья морских водорослей*
• *Маринованный имбирь*
• *Паста васаби*
• *Соевый соус*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Филе лосося промыть, отварить в подсоленной воде, охладить, нарезать мелкими кубиками, поперчить. Рис промыть, залить 400 мл воды, варить на среднем огне под крышкой, пока он не станет вязким, затем снять с огня, добавить уксус, сахар и соль, перемешать, оставить на 15 минут. Смочить пальцы водой, сформовать из риса небольшие лепешки, положить в середину каждой немного рыбной начинки, завернуть в листья водорослей.

Выложить на плоскую тарелку вместе с тонко нарезанным имбирем. Отдельно подать васаби и соевый соус.

Суши с кижучем и кунжутом

Ингредиенты
• *Филе кижуча – 200 г*
• *Суши-рис – 200 г*
• *Уксус для суши – 50 мл*
• *Сахар – ½ столовой ложки*
• *Консервированная морская капуста – 50 г*
• *Семян кунжута – 1 столовая ложка*
• *Маринованный имбирь*
• *Паста васаби*
• *Соевый соус*
• *Соль*

Способ приготовления

Филе кижуча промыть, нарезать тонкими прямоугольными ломтиками. Рис промыть, залить 400 мл воды, варить на среднем огне под крышкой, пока он не станет вязким. Снять с огня, добавить уксус, сахар и соль, перемешать, оставить на 15 минут.

Сформировать из риса небольшие колобки прямоугольной формы, положить на каждый ломтик рыбы, обернуть полосками морской капусты, посыпать семенами кунжута.

Подавать к столу с васаби, соевым соусом и тонко

нарезанным маринованным имбирем.

Суши с угрем и креветками

Ингредиенты

- *Филе угря – 300 г*
- *Королевские креветки – 200 г*
- *Суши-рис – 100 г*
- *Уксус для суши – 25 мл*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Листья морских водорослей*
- *Маринованный имбирь*
- *Паста васаби*
- *Соевый соус*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе угря промыть, отварить, остудить, нарезать тонкими пластинками, поперчить. Креветки очистить, промыть отварить в подсоленной воде, охладить, мелко нарезать. Рис промыть, залить 300 мл воды, варить на среднем огне под крышкой, пока он не станет вязким, затем с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15–20 минут. Сформовать из риса небольшие лепешки, выложить на каждую пластинку угря и немного креветок, завернуть в листья водорослей. Подавать к столу с васаби, тонко нарезанным имбирем и соевым соусом.

Суши с мидиями

Ингредиенты

- *Очищенные мидии – 400 г*
- *Суши-рис – 100 г*
- *Уксус для суши – 25 мл*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Сельдерей – 2 черешка*
- *Листья морских водорослей*
- *Маринованный имбирь*
- *Паста васаби*
- *Соевый соус*
- *Кунжут*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Сельдерей вымыть, мелко нарезать. Мидии отварить в подсоленной воде, остудить, смешать с сельдереем, добавить перец и кунжут, перемешать.

Рис промыть, залить 200 мл воды, варить на среднем огне под крышкой, пока он не станет вязким, затем с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15–20 минут.

Сформовать из риса небольшие овальные лепешки, выложить в середину каждой небольшое количество начинки, завернуть в листья водорослей.

Подавать на плоской тарелке с тонко нарезанным имбирем, васаби и соевым соусом.

Суши с креветками и мидиями

Ингредиенты

- *Королевские креветки – 300 г*
- *Очищенные мидии – 200 г*
- *Суши-рис – 200 г*
- *Уксус для суши – 50 мл*
- *Сахар – ½ столовой ложки*
- *Листья морских водорослей*
- *Маринованный имбирь*
- *Паста васаби*
- *Соевый соус*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Креветки очистить, промыть. Подготовленные креветки и мидии опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 2 минут, затем откинуть на дуршлаг, остудить, мелко нарезать, посыпать перцем.

Рис промыть, залить 500 мл воды, варить на среднем огне под крышкой, пока он не станет вязким, затем снять с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15 минут.

Из риса сформовать небольшие лепешки, в центре каждой сделать ямку и положить в нее приготовленную смесь из морепродуктов, обернуть припущенными в кипятке листьями морских водорослей.

Подавать к столу с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом.

Суши с сельдью

Ингредиенты
- *Филе сельди – 300 г*
- *Суши-рис – 200 г*
- *Уксус для суши – 50 мл*
- *Сахар – ½ столовой ложки*
- *Мелисса – 2–3 листика*
- *Листья морских водорослей*
- *Маринованный имбирь*
- *Паста васаби*
- *Соевый соус*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе сельди промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать тонкими пластинками, обвалять в смеси из измельченных листьев мелиссы и перца.

Рис промыть, залить 500 мл воды, варить на среднем огне под крышкой, пока он не станет вязким, затем снять с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15 минут.

Из риса сформовать небольшие лепешки, на каждую из которых положить ломтики рыбы. Суши положить на припущенные в кипятке листья морских водорослей и подать к столу с имбирем, васаби и соевым соусом.

Суши с лососем и икрой

Ингредиенты
- *Филе лосося – 300 г*
- *Красная икра – 50 г*
- *Суши-рис – 200 г*
- *Уксус для суши – 50 мл*
- *Сахар – ½ столовой ложки*
- *Листья морских водорослей*
- *Маринованный имбирь*
- *Паста васаби*
- *Соевый соус*
- *Тертый мускатный орех*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе лосося промыть, отварить в подсоленной воде, охладить, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в смеси из мускатного ореха и молотого перца с добавлением соли. Рис промыть, залить 500 мл воды, варить на среднем огне под крышкой, пока он не станет вязким, затем снять с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15–20 минут.

Из сваренного риса сформовать небольшие лепешки. На каждую из них положить сначала ломтики рыбы, затем небольшое количество икры, обернуть нарезанными узкими полосками листьями морских водорослей. К столу подавать с васаби, тонко нарезанным имбирем и соевым соусом.

Роллы с семгой и красной икрой

Ингредиенты

- *Суши-рис – 300 г*
- *Уксус для суши – 50 мл*
- *Соленый филе семги – 200 г*
- *Авокадо – 1 шт.*
- *Красная икра – 3 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
- *Нори – 2 листа*
- *Паста васаби*
- *Соевый соус*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, залить 500 мл воды, варить на среднем огне, пока он не станет вязким, затем снять с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15 минут. Авокадо вымыть, очистить, удалить косточку, нарезать соломкой, сбрызнуть лимонным соком.

Филе семги нарезать полосками. Листья нори разрезать пополам, каждую половину положить на бамбуковую циновку глянцевой стороной вниз. Сверху ровным слоем распределить рис, смазать небольшим количеством васаби, выложить посередине кусочки авокадо и семги. Аккуратно приподнимая циновку, свернуть все в виде рулета.

Разрезать каждый рулет поперек на 6 частей, переложить на тарелку, положить на каждый кусочек немного икры. Отдельно подать соевый соус.

Роллы со свежим огурцом и морским окунем

Ингредиенты

- *Суши-рис – 250 г*
- *Уксус для суши – 50 мл*
- *Авокадо – 1 шт.*
- *Филе морского окуня – 100 г*
- *Нори – 2 листа*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
- *Маринованный имбирь*
- *Паста васаби*
- *Соевый соус*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, залить 500 мл воды, варить на среднем огне, пока он не станет вязким, затем снять с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15 минут. Огурец вымыть, нарезать вдоль тонкими ломтиками. Авокадо вымыть, очистить, вынуть косточку, нарезать соломкой, сбрызнуть лимонным соком. Филе морского окуня нарезать ломтиками. Листья нори разрезать пополам, положить каждую половину на бамбуковую циновку глянцевой стороной вниз. Сверху ровным слоем распределить слегка рис, накрыть все салфеткой и перевернуть так, чтобы нори оказались сверху. Смазать нори небольшим количеством васаби и майонезом, выложить на середину кусочки авокадо и окуня, свернуть в виде рулета, разрезать его на 6 частей, обернуть каждую ломтиком огурца.

Подавать к столу с васаби, тонко нарезанным имбирем и соевым соусом.

Роллы с крабами

Ингредиенты

- *Суши-рис – 150 г*
- *Уксус для суши – 50 мл*
- *Консервированные крабы – 100 г*
- *Черная икра – 2 столовые ложки*
- *Лимонного сока – 1 чайная ложка*
- *Нори – 3 листа*
- *Васаби*

• *Соевый соус*
• *Сахар*
• *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, залить 400 мл воды, варить на среднем огне, пока он не станет вязким, затем снять с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15 минут. Лист нори положить на бамбуковую циновку глянцевой стороной вниз.

Сверху ровным слоем распределить слегка охлажденный рис, смазать небольшим количеством васаби, выложить консервированные крабы, сбрызнуть лимонным соком. Приподнимая циновку, свернуть все в виде рулета.

Разрезать рулет поперек на 6 частей. Таким же образом сделать оставшиеся роллы, выложить на блюдо, украсить икрой. Отдельно подать соевый соус.

Роллы с копченым угрем, креветками и кунжутом

Ингредиенты

• *Суши-рис – 300 г*
• *Уксус для суши – 50 мл*
• *Филе копченого угря – 100 г*
• *Вареные очищенные креветки – 100 г*
• *Авокадо – 1 шт.*
• *Семена кунжута – 2 столовые ложки*
• *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
• *Нори – 2 листа*
• *Маринованный имбирь*
• *Паста васаби*
• *Соевый соус*
• *Сахар*
• *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, залить 400 мл воды, варить на среднем огне, пока он не станет вязким. Снять с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15 минут. Авокадо вымыть, очистить, удалить косточку, нарезать соломкой, сбрызнуть лимонным соком.

Филе угря нарезать небольшими кусочками. Листья нори разрезать пополам, положить каждую половину на бамбуковую циновку глянцевой стороной вниз. Сверху ровным слоем распределить рис, смазать небольшим количеством васаби,

выложить авокадо, креветки и кусочки угря.

Аккуратно приподнимая циновку, свернуть все в виде рулета, обвалять в семенах кунжута. Разрезать каждый рулет поперек на 6 частей, переложить на тарелку.

Подавать к столу с тонко нарезанным имбирем и соевым соусом.

Роллы с лососем, авокадо и клубникой

Ингредиенты

- *Суши-рис – 300 г*
- *Уксус для суши – 50 мл*
- *Очищенное авокадо – ½ шт.*
- *Филе малосольного лосося – 200 г*
- *Клубника – 50 г*
- *Нори – 2 листа*
- *Огурец салатный – 1 шт.*
- *Майонез японский – 2 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
- *Маринованный имбирь*
- *Паста васаби*
- *Соевый соус*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, залить 400 мл воды, варить на среднем огне, пока он не станет вязким, затем снять с огня, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, оставить на 15 минут. Огурец вымыть, нарезать брусочками. Авокадо нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Филе лосося нарезать кусочками. Клубнику вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Листья нори положить на бамбуковую циновку глянцевой стороной вниз, сверху ровным слоем распределить рис, накрыть все салфеткой и перевернуть, чтобы нори оказались сверху.

Смазать нори небольшим количеством васаби и майонезом, выложить посередине кусочки огурца и лосося, свернуть в виде рулета, придать ему прямоугольную форму и разрезать на 6 частей.

Украсить каждую ломтиком авокадо и кружочком клубники. Подавать к столу с васаби, тонко нарезанным имбирем и соевым соусом.

Фьюжн-закуски

Закуска из репчатого лука и вишни

Ингредиенты
- *Лук – 300 г*
- *Вишня – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки и пропустить через мясорубку. Лук очистить и нашинковать. Вишню смешать с луком, посолить, поперчить.

Закуска из вишни и моркови

Ингредиенты
- *Вишня без косточек – 200 г*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Сметана – 3 столовые ложки*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Чеснок очистить и растолочь.

Вишню размять, протереть через сито, посолить, поперчить, смешать с морковью и чесноком, выложить в блюдо, полить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Помидоры, фаршированные сельдереем и ананасом

Ингредиенты
- *Помидоры – 5–6 шт.*
- *Мякоть ананаса – 100 г*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Листья салата – 5–6 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, срезать верхушки, вынуть чайной ложкой семена и часть мякоти. Сельдерей вымыть, очистить и натереть на терке. Мякоть ананаса мелко нарезать. Листья салата вымыть.

Мякоть помидоров протереть через сито, смешать с подготовленными сельдереем и ананасом, посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать.

Помидоры наполнить приготовленным фаршем и выложить на блюдо, покрытое листьями салата.

Закуска из дыни и сыра

Ингредиенты

- *Виноград – 250 г*
- *Небольшая дыня – 1 шт.*
- *Сыр – 200 г*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Ягоды винограда вымыть и разрезать пополам. Сыр нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть.

Для приготовления соуса растительное масло смешать с солью, перцем и лимонным соком.

Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Одну половинку разрезать на 6 частей и оставить для украшения. Другую половину дыни разрезать еще раз пополам, срезать мякоть, нарезать ее кубиками и выложить в блюдо.

Добавить половинки ягод винограда и сыр, полить соусом, украсить ломтиками дыни, веточками петрушки и подать к столу.

Паштет из слив и картофеля

Ингредиенты

- *Слива – 200 г*
- *Картофель – 5 шт.*
- *Сыр – 100 г*
- *Рубленая петрушка – 6 чайных ложек*
- *Майонез – 100 г*

• *Сливочное масло – 50 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить. Сливы вымыть, удалить косточки. Сыр натереть на мелкой терке.

Сливы и картофель пропустить через мясорубку, посолить, смешать с зеленью петрушки, майонезом и размягченным сливочным маслом, выложить в форму, поставить в прохладное место на 1 час, затем посыпать тертым сыром и подать к столу.

Закуска из сухофруктов и мяса

Ингредиенты

• *Курага – 200 г*
• *Чернослив – 150 г*
• *Отварная говядина – 200 г*
• *Майонез – 200 г*
• *Измельченные ядра грецких орехов – 3 столовые ложки*
• *Сахар – 2 чайные ложки*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Курагу и чернослив замочить в теплой воде на 2 часа, затем промыть, обдать кипятком и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть.

Мясо нарезать кубиками, смешать с курагой, черносливом и орехами, посыпать сахаром, выложить в блюдо, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Первые блюда

Бульоны

Классический овощной бульон

Ингредиенты
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Лавровый лист*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Черный перец горошком*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

Корень петрушки и морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить лук, перец и соль, варить 10 минут, положить лавровый лист, варить еще 5 минут. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень.

Овощной бульон по-гречески

Ингредиенты
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Оливковое масло – 1 столовая ложка*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Маслины – 5–6 шт.*
- *Лавровый лист*
- *Зелень сельдерея*
- *Черный перец горошком*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать. Лук и болгарский перец обжарить в оливковом масле. Зелень сельдерея

вымыть, мелко нарезать.

Корень сельдерея и морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить лук и болгарский перец, соль, перец горошком, варить 10 минут, положить лавровый лист, варить еще 5 минут.

Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень сельдерея и маслины.

Морковный бульон с тмином

Ингредиенты

- *Морковь – 4 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Тмин – 1 чайная ложка*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Лавровый лист*
- *Зелень укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Морковь и лук выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить. Воду (1 л) довести до кипения, добавить морковь и лук, тмин, перец и соль, варить 5 минут, положить лавровый лист, варить еще 3–4 минуты. Бульон разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень укропа.

Овощной бульон с яйцом

Ингредиенты

- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – ½ шт.*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Лавровый лист*
- *Зеленый лук*
- *Черный перец горошком*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в

растительном масле. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Яйца очистить, нарезать кружочками.

Корень сельдерея и морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить Лук, перец и соль, варить 10 минут, положить лавровый лист, варить еще 5–6 минут. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую зеленый лук и кружочки яиц.

Свекольный бульон

Ингредиенты

- *Свекла – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Свеклу и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Корень петрушки вымыть, очистить. Лук очистить, вымыть. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Лук и корень петрушки залить 1 л воды, довести до кипения, добавить свеклу, морковь, перец, соль, варить 10 минут, положить лавровый лист, варить еще 5 минут. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень.

Овощной бульон с сухариками

Ингредиенты

- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – ½ шт.*
- *Корень петрушки – ½ шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Ржаные сухарики – 50 г*
- *Зелень кинзы*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь и коренья вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук

очистить, вымыть. Зелень кинзы вымыть, измельчить.

Морковь, коренья и лук залить 1 л воды, довести до кипения, посолить, поперчить, варить 10–15 минут, добавить лавровый лист, варить еще 3 минуты. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень кинзы и сухарики.

Чесночный бульон с сыром

Ингредиенты

- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Маринованные чесночные стрелки – 20 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Сыр натереть на крупной терке.

Морковь и корень петрушки залить 1 л воды, довести до кипения, добавить перец и соль, варить 10 минут, положить чеснок, варить еще 2 минуты. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую чесночные стрелки и сыр.

Бульон «Старорусский»

Ингредиенты

- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Свекольная ботва – 1 пучок*
- *Репа – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Свекольную ботву вымыть, нарубить. Морковь, корень сельдерея и репу очистить, вымыть, крупно нарезать, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить свекольную ботву, перец, соль, варить 15 минут. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую вареную репу.

Премьер-бульон (японская кухня)

Ингредиенты

• Бонито (тунец) – 40 г

• Келп (бурая водоросль) – 10 г

• Соль

Способ приготовления

Келп положить в кастрюлю, залить 1 л воды, довести до кипения. Бульон процедить, снова довести до кипения, добавить измельченный бонито, соль, варить 10 минуты. Бульон процедить.

Бульон «Весенний»

Ингредиенты

• Щавель – 100 г

• Молодая крапива – 50 г

• Морковная и свекольная ботва – 1 пучок

• Вареные яйца – 3 шт.

• Перец

• Соль

Способ приготовления

Яйца очистить, натереть на крупной терке. Щавель, крапиву, морковную и свекольную ботву вымыть, мелко нарезать, залить 1 л кипящей воды, добавить перец, соль, варить 5 минут. Бульон разлить по тарелкам, в каждую положить яйца.

Бульон из молодого картофеля с зеленым луком

Ингредиенты

• Молодой картофель – 5–6 шт.

• Корень петрушки – 1 шт.

• Зеленый лук

• Соль

Способ приготовления

Корень петрушки вымыть, очистить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Картофель вымыть, очистить, залить 1 л воды, добавить корень петрушки, соль. Варить 15 минут, процедить. Бульон разлить по тарелкам, добавить в каждую зеленый лук. Отдельно подать картофель.

Овощной бульон с сухариками и сыром

Ингредиенты

- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Ржаные сухарики – 100 г*
- *Сыр – 150 г*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, залить 1 л воды, добавить корень петрушки, морковь, перец и соль. Варить 15 минут, процедить.

Сыр натереть на крупной терке. Бульон разлить по тарелкам, добавить в каждую тертый сыр и сухарики.

Бульон из щавеля со сметаной

Ингредиенты

- *Щавель – 100 г*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Сметана – 50 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Щавель вымыть, крупно нарезать. Морковь и корень петрушки вымыть, крупно нарезать, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить перец и соль, варить 10 минут, положить щавель, варить еще 5 минут. Бульон процедить, разлить по тарелкам, в каждую добавить сметану.

Овощной бульон с рисом

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1,5 л*
- *Рис – 70 г*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Бульон довести до кипения, добавить рис и морковь, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Овощной бульон по-деревенски

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1,5 л*
- *Вареники с картофелем – 20 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Бульон довести до кипения, добавить морковь и вареники, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Бульон из сушеных грибов

Ингредиенты

- *Сушеные грибы – 100 г*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Сметана – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Предварительно замоченные грибы залить 1 л воды, довести до кипения, варить 10–15 минут, положить морковь, корень петрушки, лук, соль.

Бульон варить до готовности, процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую сметану.

Овощной бульон с клецками

Ингредиенты

• *Овощной бульон – 1,5 л*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Готовое тесто для клецек – 200 г*
• *Зелень петрушки*
• *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Бульон довести до кипения, добавить морковь, чайной ложкой выложить тесто, посолить, варить до готовности и посыпать зеленью петрушки.

Бульон из шампиньонов

Ингредиенты

• *Шампиньоны – 100 г*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Сливочное масло – 20 г*
• *Майонез – 50 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лук и морковь обжарить в сливочном масле. Грибы промыть, крупно нарезать, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить лук, морковь и соль, варить 10 минут. Бульон процедить, разлить по тарелкам. Отдельно подать вареные грибы с майонезом.

Бульон «Лесная сказка»

Ингредиенты

• *Белые грибы – 100 г*
• *Корень петрушки – 1 шт.*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Лавровый лист*
• *Зелень петрушки и укропа*
• *Черный перец горошком*
• *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

Корень петрушки и морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить грибы, лук, перец и соль, варить 15 минут, положить лавровый лист, варить еще 5 минут. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень. Отдельно подать вареные грибы.

Грибной бульон по-украински

Ингредиенты

- *Грибы – 100 г*
- *Копченый шпик – 50 г*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зеленый лук – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Грибы промыть, очистить, мелко нарезать. Шпик мелко нарезать. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, измельчить. Зеленый лук вымыть, мелко нарубить.

Шпик выложить на разогретую сковороду, добавить грибы, лук, морковь, корень петрушки, жарить 2–3 минуты, переложить в кастрюлю с кипящей водой (1 л), посолить, поперчить, варить 15–20 минут, процедить. Бульон разлить по тарелкам, в каждую добавить зеленый лук.

Грибной бульон с зеленым горошком

Ингредиенты

- *Сушеные грибы – 50 г*
- *Зеленый горошек – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Майонез – 20 г*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Предварительно замоченные грибы залить 1 л воды, добавить лук, довести до кипения, варить 15 минут, положить зеленый горошек, перец, соль, варить 5 минут.

Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень петрушки. Отдельно подать грибы и зеленый горошек с майонезом.

Грибной бульон по-французски

Ингредиенты

- *Шампиньоны – 100 г*
- *Корень сельдерея – ½ шт.*
- *Брынза – 150 г*
- *Зелень сельдерея*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Корень сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень сельдерея вымыть, нарубить. Брынзу нарезать кубиками.

Шампиньоны промыть, крупно нарезать, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить корень сельдерея, перец, соль, варить 15 минут. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую брынзу и зелень сельдерея. Отдельно подать вареные грибы.

Грибной бульон с молодой крапивой и щавелем

Ингредиенты

- *Сушеные грибы – 30 г*
- *Молодая крапива – 50 г*
- *Щавель – 50 г*
- *Сметана – 50 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Крапиву и щавель вымыть, мелко нарезать. Предварительно замоченные грибы залить 1 л воды, довести до кипения, варить 15 минут, добавить крапиву, щавель, соль, перец, варить еще 3 минуты. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую сметану.

Грибной бульон на свекольном отваре

Ингредиенты

- *Свекольный отвар – 1 л*
- *Подберезовики – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Корень петрушки вымыть, очистить. Зелень укропа вымыть, нарубить. Грибы промыть, очистить, крупно нарезать, залить свекольным отваром, довести до кипения, добавить лук, корень петрушки, соль, варить 15 минут. Бульон процедить, добавить укроп.

Грибной бульон по-русски

Ингредиенты

- *Белые грибы – 100 г*
- *Репа – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Гречневая крупа – 50 г*
- *Лавровый лист*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Черный перец горошком*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

Репу и морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить грибы, лук, перец и соль, варить 15 минут, положить лавровый лист, варить еще 5 минут. Гречневую крупу сварить в небольшом количестве подсоленной воды.

Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень и гречневую кашу. Отдельно подать вареные грибы и репу.

Классический говяжий бульон

Ингредиенты

- *Говядина с косточкой – 1 кг*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Лук – 3 шт.*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Говядину промыть, нарубить. Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть. Мясо залить кипящей водой (3 л), варить в течение 30 минут, периодически снимая пену. Добавить морковь и лук, варить еще 30 минут, положить перец, соль, лавровый лист, варить до готовности. Бульон процедить. Отделить мясо от костей. Бульон разлить по тарелкам, положить в каждую мясо.

Бульон из говяжьих костей

Ингредиенты

- *Говяжьи кости – 500 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Говяжьи кости промыть, залить водой (2 л), довести на слабом огне до кипения, добавить лук, морковь, перец, соль и варить в течение 1,5 часа, периодически снимая пену. Бульон процедить.

Бульон из говяжьей лопатки

Ингредиенты

- *Говяжья лопатка – 600 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Зелень укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, измельчить.

Мясо промыть, залить водой (2 л), довести на слабом огне до кипения, добавить лук, морковь, корень петрушки, перец, соль и варить в течение 1,5–2 часов, периодически снимая пену. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень укропа.

Бульон из телятины с яйцом

Ингредиенты

- *Телятина – 500 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – ½ шт.*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Черный перец горошком*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Морковь и корень сельдерея вымыть, очистить, крупно нарезать. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Мясо промыть, залить водой (1,5 л), довести на слабом огне до кипения, добавить лук, морковь, корень сельдерея, перец, соль и варить в течение 1 часа, периодически снимая пену. Бульон процедить, мясо нарезать порционными кусками. Бульон разлить по тарелкам, добавить в каждую вареные яйца и куски мяса.

Коричневый говяжий бульон

Ингредиенты

- *Говядина – 400 г*
- *Сушеные грибы – 30 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить в

сливочном масле.

Мясо промыть, залить водой (1,5–2 л), довести на слабом огне до кипения, добавить предварительно замоченные грибы, морковь и лук, посолить, поперчить.

Варить на слабом огне в течение 1 часа, периодически снимая пену. Бульон процедить, мясо нарезать порционными кусками. Бульон разлить по тарелкам, добавить в каждую куски мяса.

Бульон из говяжьих костей со свининой

Ингредиенты

- *Говяжьи кости – 300 г*
- *Нежирная свинина – 300 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать.

Говяжьи кости и мясо промыть, залить 2 л воды, довести до кипения, добавить лук, морковь и корень петрушки, посолить, поперчить. Варить на слабом огне в течение 1,5 часа, периодически снимая пену. Бульон процедить. Свинину нарезать порционными кусками.

Бульон разлить по тарелкам, положить в каждую куски мяса.

Бульон из говядины и свиных ребрышек

Ингредиенты

- *Говядина с косточкой – 600 г*
- *Свиные ребрышки – 400 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Лавровый лист*
- *Корень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Говядину и свинину промыть. Корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть. Мясо залить кипящей водой (3 л), варить в течение 30 минут, периодически

снимая пену. Добавить лук и корень петрушки, варить еще 20 минут, положить перец, соль, лавровый лист, варить до готовности. Мясо вынуть, бульон процедить, разлить по тарелкам, положить в каждую мясо.

Мясной бульон с жареной говядиной

Ингредиенты

- *Говяжья лопатка – 400 г*
- *Говяжья вырезка – 300 г*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 30 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Говяжью лопатку промыть, залить 2 л воды, довести до кипения, добавить лук, морковь, соль, перец.

Варить на слабом огне в течение 1,5 часа периодически снимая пену. Бульон процедить. Говяжью вырезку промыть, нарезать соломкой, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить до готовности. Бульон разлить по тарелкам, положить в каждую жареное мясо.

Говяжий бульон с пельменями

Ингредиенты

- *Говяжий бульон – 1,5 л*
- *Пельмени с говядиной – 20 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Бульон довести до кипения, добавить морковь и пельмени, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Классический куриный бульон

Ингредиенты

- *Курица – 400 г*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть. Курицу промыть, залить 1,5 л воды, довести до кипения, добавить лук, морковь, корень петрушки, перец и соль. Варить на слабом огне в течение 30–40 минут, периодически снимая пену. Бульон процедить. Отделить мясо от костей. Бульон разлить по тарелкам, в каждую положить мясо.

Куриный бульон с лапшой

Ингредиенты

- *Куриная грудка – 400 г*
- *Домашняя лапша – 100 г*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Куриную грудку промыть, залить 1,5 л воды, довести до кипения, добавить морковь, корень петрушки, перец и соль. Варить на слабом огне в течение 30–40 минут, периодически снимая пену. Бульон процедить. Отделить мясо от костей. Бульон довести до кипения, положить лапшу, варить до готовности, разлить по тарелкам, в каждую положить мясо.

Куриный бульон с морковью и зеленым луком

Ингредиенты

- *Куриный бульон – 1 л*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения, добавить морковь, посолить, варить до готовности, посыпать зеленым луком.

Куриный бульон с сырными клецками

Ингредиенты

- *Куриный бульон – 1,5 л*
- *Тертый сыр – 100 г*
- *Готовое тесто для клецек – 200 г*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тесто смешать с тертым сыром. Бульон довести до кипения, чайной ложкой выложить тесто, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Куриный бульон по-казахски

Ингредиенты

- *Курица – 1–1,2 кг*
- *Лук – 1 шт.*
- *Чеснок – 4 зубчика*
- *Топленое масло – 1 столовая ложка*
- *Острый перец – 1 шт.*
- *Молотый кориандр – ¼ чайной ложки*
- *Молотая корица – ¼ чайной ложки*
- *Молотый мускатный орех*
- *Молотая гвоздика*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить. Острый перец вымыть. Курицу промыть, посолить, оставить на на 5–7 минут, нарезать большими кусками, положить в кастрюлю и посыпать луком.

Чеснок растолочь вместе со стручком острого перца, черным перцем и солью, положить в сковороду, добавить топленое масло, обжаривать в течение 3 минут, затем добавить в кастрюлю с

курицей, залить небольшим количеством воды и варить 20 минут.

Положить кориандр, гвоздику, корицу, мускатный орех, варить 15 минут, добавить воду и довести бульон до готовности. Курицу вынуть, отделить мясо от костей.

Бульон процедить, разлить по тарелкам, положить в каждую мясо.

Куриный бульон с гречневой кашей (русская кухня)

Ингредиенты

- *Куриный бульон – 1 л*
- *Гречневая каша – 100 г*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*

Способ приготовления

Яйца очистить, нарубить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Бульон разогреть, разлить по тарелкам, добавив в каждую яйца, гречневую кашу, перец и зелень петрушки.

Бульон из говяжьего языка

Ингредиенты

- *Говяжий язык – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Говяжий язык промыть, бланшировать в кипящей воде, очистить, посолить, поперчить, обжарить в сливочном масле.

Воду (2 л) довести до кипения, положить говяжий язык, варить до готовности. Бульон процедить, говяжий язык нарезать порционными кусками. Бульон разлить по тарелкам, положить в каждую куски языка.

Бульон из бараньих ребрышек

Ингредиенты

- *Бараньи ребрышки – 600 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*

• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Ребра промыть, залить водой (2 л), довести на слабом огне до кипения, добавить лук, морковь, корень петрушки, перец, соль и варить в течение 1,5 часа, периодически снимая пену. Бульон процедить, разлить по тарелкам.

Бульон из утки

Ингредиенты
• *Утка – 1 кг*
• *Морковь – 3 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Лавровый лист*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Утку промыть, нарубить. Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть. Утку залить кипящей водой (3 л), варить в течение 30 минут, периодически снимая пену. Добавить морковь и лук, варить еще 10 минут, положить перец, соль, лавровый лист, варить до готовности. Утку вынуть, отделить мясо от костей. Бульон процедить, разлить по тарелкам, положить в каждую мясо.

Красный бульон из баранины

Ингредиенты
• *Баранина – 500 г*
• *Лук – 1 шт.*
• *Томатная паста – 100 г*
• *Морковь – 3 шт.*
• *Оливковое масло – 20 мл*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить в

оливковом масле, добавить томатную пасту и перец, жарить 5 минут.

Баранину промыть, залить водой, довести до кипения, добавить соль, варить 1 час, периодически снимая пену. Мясо вынуть, нарезать порционными кусками. Бульон довести до кипения, добавить лук и морковь, варить 10 минут. Бульон разлить по тарелкам, положить в каждую мясо.

Бульон из бараньей головы (марокканская кухня)

Ингредиенты

- *Баранья голова – 1 шт.*
- *Бараньи ножки – 300 г*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Уксус – 3 столовые ложки*
- *Яичные желтки – 2 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Зелень укропа вымыть, нарубить. Подготовленные бараньи голову и ножки промыть, нарубить, залить холодной водой, добавить чеснок, варить 3 часа, периодически снимая пену. Мясо вынуть из бульона, отделить от костей.

Бульон процедить, добавить лавровый лист, посолить, поперчить, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 20 минут.

Яичные желтки смешать с уксусом и заправить приготовленным соусом бульон. Бульон разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень укропа.

Бульон «Зайка»

Ингредиенты

- *Мясо кролика – 400 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – ½ шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Морковь и корень сельдерея вымыть, очистить, крупно нарезать. Мясо промыть, залить кипящей водой, добавить лук, морковь и корень сельдерея, посолить и поперчить. Варить 20 минут, процедить и разлить по тарелкам.

Бульон из стерляди (русская кухня)

Ингредиенты

- *Стерлядь – 400 г*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Лавровый лист*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки крупно нарезать. Лук измельчить, обжарить в масле. Рыбу промыть, залить кипящей водой (1,5 л), добавить морковь, корень петрушки и лук, варить 10 минут. Добавить лавровый лист, посолить, варить до готовности. Бульон процедить.

Рыбный бульон

Ингредиенты

- *Речная рыба – 1 кг*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу промыть, выпотрошить, очистить. Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть. Рыбу залить кипящей водой (3 л), варить в течение 10 минут, периодически снимая пену. Добавить морковь и лук, варить еще 5 минут, положить перец, соль, лавровый лист, варить до готовности. Рыбу вынуть, бульон процедить.

Бульон из горбуши с креветками

Ингредиенты

- *Горбуша – 500 г*
- *Очищенные креветки – 150 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Горбушу промыть, залить кипящей водой (1,5 л), варить в течение 15 минут, периодически снимая пену. Добавить лук, варить еще 5 минут, положить перец, соль, варить до готовности. Рыбу вынуть, бульон процедить, довести до кипения, положить креветки, варить 3 минуты.

Бульон из щуки с перловой крупой

Ингредиенты

- *Щука – 1 кг*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Вареная перловая крупа – 70 г*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу промыть, выпотрошить, очистить. Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть. Рыбу залить кипящей водой (3 л), варить в течение 10 минут, периодически снимая пену. Добавить морковь и лук, варить еще 5 минут, положить перец, соль, лавровый лист, варить до готовности. Рыбу вынуть, бульон процедить.

Овощные и грибные супы

Овощной суп с картофелем и яйцами

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца очистить, нарезать кружочками. Бульон довести до кипения, добавить картофель, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа, добавить яйца.

Овощной суп с картофелем и жареным луком

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить картофель, лук, посолить, варить до готовности.

Суп «Луковка»

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Лук – 2 шт.*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить картофель и лук, посолить, варить до готовности.

Луковый суп с картофелем и рисом

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1 л*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Рис – 50 г*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле.

Бульон довести до кипения, добавить картофель, лук и рис, посолить, варить до готовности.

Классический свекольник

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1 л*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Сметана – 50 г*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения, добавить картофель и свеклу, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа, добавить сметану.

Свекольник «Радуга»

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1,5 л*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Картофель – 2 шт.*

• *Цветная фасоль – 50 г*
• *Майонез – 50 г*
• *Зелень петрушки*
• *Соль*

Способ приготовления

Свеклу и картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения, добавить свеклу, картофель и предварительно замоченную фасоль, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки, добавить майонез.

Свекольник со стручковой фасолью

Ингредиенты

• *Овощной бульон – 1,5 л*
• *Свекла – 1 шт.*
• *Стручковая фасоль – 100 г*
• *Сметана – 50 г*
• *Зеленый лук*
• *Соль*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Фасоль вымыть и крупно нарезать. Бульон довести до кипения, добавить свеклу и фасоль, посолить, варить до готовности. Суп разлить по тарелкам, в каждую добавить сметану.

Свекольник с грибами

Ингредиенты

• *Овощной бульон – 1 л*
• *Свекла – 1 шт.*
• *Шампиньоны – 100 г*
• *Сметана – 50 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать ломтиками. Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения, добавить грибы и свеклу, посолить, варить до готовности. Суп разлить по тарелкам.

Грибной суп с картофелем и морковью

Ингредиенты
- *Грибной бульон – 1 л*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель и морковь, посолить, варить до готовности, добавить зелень петрушки.

Суп из шампиньонов с картофелем и сыром

Ингредиенты
- *Шампиньоны – 150 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Сыр – 100 г*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Шампиньоны вымыть, нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Сыр нарезать кубиками. 1,5 л воды довести до кипения, добавить картофель и грибы, посолить, варить до готовности, добавить зелень петрушки и сыр.

Суп из шампиньонов с морковью и рисом

Ингредиенты
- *Шампиньоны – 150 г*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Рис – 50 г*
- *Зелень петрушки*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Шампиньоны вымыть, нарезать ломтиками.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. 1,5 л воды довести до кипения, добавить рис и морковь, посолить, варить до готовности, добавить зелень петрушки и укропа.

Суп из шампиньонов с цукини

Ингредиенты
- *Шампиньоны – 150 г*
- *Цукини – 150 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и цукини вымыть, очистить, нарезать кубиками. Шампиньоны вымыть, нарезать ломтиками.

Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. 1,5 л воды довести до кипения, добавить картофель, цукини и грибы, посолить, варить до готовности, добавить зелень укропа.

Суп из белых грибов с картофелем и яйцами

Ингредиенты
- *Белые грибы – 150 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Грибы вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. 1,5 л воды довести до кипения, добавить картофель и грибы, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки, добавить рубленые яйца.

Суп из сушеных грибов с картофелем и вермишелью

Ингредиенты
- *Сушеные грибы – 100 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Вермишель – 100 г*
- *Зелень укропа*

• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. 1,5 л воды довести до кипения, добавить предварительно замоченные грибы, варить 20 минут, добавить картофель, вермишель, посолить, варить до готовности. Перед подачей к столу посыпать зеленью укропа.

Щи и борщ

Постные щи из краснокочанной капусты

Ингредиенты

• *Овощной бульон – 1,5 л*
• *Краснокочанная капуста – 200 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Томатная паста – 40 г*
• *Майонез – 50 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть и нашинковать. Бульон довести до кипения, добавить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, добавить томатную пасту, варить до готовности. Щи разлить по тарелкам, заправить майонезом.

Грибные щи

Ингредиенты

• *Грибной бульон – 1,5 л*
• *Капуста – 200 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Сушеные грибы – 20 г*
• *Томатная паста – 30 г*
• *Сметана – 50 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть и нашинковать.

Бульон довести до кипения, добавить предварительно

замоченные грибы, варить 15 минут, положить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, добавить томатную пасту, варить до готовности. Перед подачей к столу готовое блюдо разлить по тарелкам и заправить сметаной.

Борщ «Дачница»

Ингредиенты
- *Свекольный отвар – 1,5 л*
- *Капуста – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Щавель – 1 пучок*
- *Томатная паста – 30 г*
- *Майонез – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть и нашинковать. Щавель вымыть и нарезать. Отвар довести до кипения, добавить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, добавить томатную пасту, щавель, варить до готовности. Борщ разлить по тарелкам, заправить майонезом.

Борщ из свекольной ботвы

Ингредиенты
- *Свекольный отвар – 1 л*
- *Свекольная ботва – 100 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Сметана – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Свекольную ботву вымыть и мелко нарезать. Отвар довести до кипения, добавить картофель, посолить, варить 10 минут, добавить свекольную ботву, варить до готовности. Борщ разлить по тарелкам, заправить сметаной.

Летние супы

Холодный суп на щавелевом отваре

Ингредиенты

- *Щавелевый отвар – 1 л*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Вареный картофель – 3 шт.*
- *Майонез – 50 г*
- *Зелень петрушки, укропа*
- *Зеленый лук*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и яйца очистить, нарезать кубиками. Зелень вымыть и нарубить. В щавелевый отвар добавить картофель, яйца и зелень, посолить, заправить майонезом.

Окрошка «Вегетарианская»

Ингредиенты

- *Кислый квас – 1 л*
- *Вареный картофель – 2 шт.*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Редис – 2 шт.*
- *Сметана – 50 г*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать кубиками. Зелень вымыть и нарубить. Огурцы и редис вымыть, нарезать кружочками. В квас добавить картофель, огурцы, редис и зелень, посолить. Окрошку разлить по тарелкам, заправить сметаной.

Суп «Дачный»

Ингредиенты

- *Свекольная и морковная ботва – 1 пучок*
- *Щавель – 1 пучок*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зеленый лук*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Ботву, щавель и зелень вымыть, измельчить. Зеленый лук вымыть, растереть с солью. Воду (1,5 л) довести до кипения, добавить картофель, морковь, ботву, варить 10 минут, положить щавель и зелень, посолить, варить до готовности.

Перед подачей к столу суп разлить по тарелкам, добавить в каждую зеленый лук.

Щавелевый суп с малосольными огурцами

Ингредиенты

- *Щавелевый отвар – 1,5 л*
- *Малосольные огурцы – 2 шт.*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Огурцы нарезать соломкой. Зелень вымыть, нарубить.

Отвар довести до кипения, добавить лук, морковь, картофель, перец, соль, огурцы. Суп варить до готовности, разлить по тарелкам, посыпать зеленью.

Холодный свекольник

Ингредиенты

- *Свекольный отвар – 1,5 л*
- *Вареный картофель – 3 шт.*
- *Вареная репа – 1 шт.*
- *Сметана – 50 г*
- *Зеленый лук*

Способ приготовления

Картофель и репу очистить, нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, нарубить. В свекольный отвар добавить картофель, репу и лук. Суп разлить по тарелкам, в каждую добавить сметану.

Низкокалорийные супы

Овощной суп с картофелем и рисом

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Рис – 100 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Бульон довести до кипения, добавить рис и картофель, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Овощной суп с репой

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Репа – 1 шт.*
- *Зеленый лук*
- *Соль*

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Картофель и репу вымыть, очистить, нарезать кубиками. Бульон довести до кипения, добавить картофель и репу, посолить, варить до готовности, посыпать зеленым луком.

Холодный томатный суп

Ингредиенты
- *Томатный сок – 1 л*
- *Вареный картофель – 4 шт.*
- *Вареная морковь – 3 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить, нарезать соломкой. Зелень

петрушки вымыть и нарубить. В томатный сок добавить картофель, морковь и зелень, посолить.

Суп «Диетический»

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения, добавить картофель и морковь, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью.

Суп из кольраби

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1,5 л*
- *Кольраби – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Кольраби вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Бульон довести до кипения, добавить картофель и кольраби, посолить, варить до готовности. Перед подачей к столу добавить зелень укропа и петрушки.

Суп из цветной капусты

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1,5 л*
- *Замороженная цветная капуста – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель и цветную капусту, посолить, варить до готовности, добавить зелень укропа.

Похлебка из стручковой фасоли с тмином

Ингредиенты

- *Стручковая фасоль – 300 г*
- *Оливковое масло – 30 мл*
- *Тмин – 1 чайная ложка*
- *Сок ½ лимона*
- *Зелень петрушки – ½ пучка*
- *Красный молотый перец – ¼ чайной ложки*
- *Черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Фасоль вымыть, крупно нарезать, залить 2 л кипящей подсоленной воды, добавить тмин, перец, смесь оливкового масла и лимонного сока. Варить до готовности, добавить зелень петрушки.

Суп из шпината

Ингредиенты

- *Шпинат – 1 пучок*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Картофель – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 20 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь и картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить в масле. Воду (1 л) довести до кипения, добавить шпинат, варить 5 минут. Бульон процедить, шпинат протереть через сито. Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, лук, шпинат, перец, соль. Варить до готовности.

Супы-пюре

Овощной суп-пюре

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Картофель и морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель и морковь, посолить, варить до готовности. Картофель и морковь вынуть из бульона, протереть. Бульон довести до кипения, добавить овощи, варить 1 минуту, посыпать зеленью петрушки.

Картофельный суп-пюре с яйцами

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарубить. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель, посолить, варить до готовности. Картофель вынуть из бульона, протереть. Бульон довести до кипения, добавить картофель, варить 1 минуту, посыпать зеленью укропа и рублеными яйцами.

Картофельный суп-пюре с сыром

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Сыр – 150 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель, посолить, варить до готовности. Картофель вынуть из бульона, протереть. Бульон довести до кипения, добавить картофель, варить 1 минуту, посыпать тертым сыром.

Морковный суп-пюре

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1 л*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Картофель – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 30 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь и картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить морковь и картофель, посолить, варить до готовности.

Картофель и морковь вынуть из бульона, протереть.

Суп-пюре с рисом

Ингредиенты

- *Грибной бульон – 1,5 л*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Рис – 50 г*
- *Картофель – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 30 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь и картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить морковь, картофель и рис, посолить, варить до готовности. Содержимое кастрюли измельчить с помощью миксера.

Кабачковый суп-пюре

Ингредиенты

- *Кабачок – 1 шт.*
- *Картофель – 4 шт.*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Оливковое масло – 4 столовые ложки*
- *Бульонный кубик – 1 шт.*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Лавровый лист*

Способ приготовления

Картофель, морковь и кабачок вымыть, очистить, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить оливковое масло, обжаривать 5 минут, влить в кастрюлю 1,5 л кипящей воды. Добавить картофель, кабачок и морковь, варить 5 минут, положить бульонный кубик, лавровый лист и варить до готовности. Вынуть лавровый лист, содержимое кастрюли измельчить. Добавить в пюре муку. Довести суп до кипения, варить 5 минут, добавить чеснок и сливочное масло.

Кухня народов мира

Овощной суп по-болгарски

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1,5 л*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Болгарский перец – 2 шт.*
- *Сушеная зелень*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать полосками. Бульон довести до кипения, добавить картофель и болгарский перец, посолить, поперчить, варить до готовности, добавить сушеную зелень.

Овощной суп по-гречески

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Маслины без косточек – 50 г*
- *Зелень кинзы*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Маслины нарезать кружочками, зелень кинзы вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения, добавить картофель и маслины, посолить, поперчить, варить до готовности, добавить зелень кинзы.

Холодный суп по-таджикски

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Редис – 3 шт.*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Огурцы и редис вымыть, мелко нарезать. Зелень и лук вымыть, нарубить, перетереть с солью и перцем. Овощи и зелень залить бульоном, поставить в прохладное место на 1 час.

Классический луковый суп (французская кухня)

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1,2 л*
- *Лук – 4 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Оливковое масло – 20 мл*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Белое сухое вино – 200 мл*
- *Гренки со швейцарским сыром*

• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, растолочь.

В кастрюле с толстым дном разогреть сливочное и оливковое масло, добавить лук, посолить, посыпать сахаром и жарить на слабом огне в течение 10 минут, добавить чеснок, жарить еще 1 минуту, влить бульон, поперчить. Варить 15 минут, добавить вино, варить еще 20 минут. Гренки разложить по тарелкам и залить супом.

Томатный суп по-мексикански

Ингредиенты

• *Консервированные в собственном соку помидоры – 500 г*
• *Консервированная зеленая фасоль – 100 г*
• *Консервированная кукуруза – 100 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Перец чили – 1 шт.*
• *Чеснок – 4 зубчика*
• *Кукурузное масло – 3 столовые ложки*
• *Орегано – 1 чайная ложка*
• *Кумин – 1 чайная ложка*
• *Черный перец горошком*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Помидоры протереть через сито. Перец чили вымыть, удалить плодоножку с семенами и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Чеснок и перец чили выложить на сковороду с разогретым кукурузным маслом, обжарить, добавить перец горошком, обжаривать еще 2 минуты, остудить, измельчить в блендере, перемешать с помидорами, орегано и кумином.

Приготовленную смесь переложить в кастрюлю, влить 1,2 л воды, добавить картофель, довести до кипения, варить 10 минут. Добавить фасоль и кукурузу, посолить, варить еще 5 минут.

Индийский суп с зеленым горошком и пряностями

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1 л*
- *Замороженный зеленый горошек – 100 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Перец чили – 1 стручок*
- *Сметана – 4 столовые ложки*
- *Зелень кинзы – ½ пучка*
- *Куркума – 1 чайная ложка*
- *Тмин – 1 чайная ложка*
- *Кориандр – 1 чайная ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Чеснок и лук очистить, вымыть, измельчить. Перец чили вымыть, удалить плодоножку с семенами, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Чеснок и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжаривать 1 минуту, добавить картофель и перец чили, жарить еще 5 минут, посолить, посыпать молотым перцем, кориандром, тмином, куркумой. Нагревать на слабом огне в течение 2 минут. Смесь переложить в кастрюлю с кипящим бульоном, варить 20 минут, добавить зеленый горошек и варить еще 5 минут. Суп разлить по тарелкам, заправить сметаной, посыпать кинзой.

Овощной суп с арахисом (африканская кухня)

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1 л*
- *Стручковая фасоль – 100 г*
- *Помидоры – 3 шт.*
- *Баклажан – 1 шт.*
- *Плавленый сыр – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Перец чили – 1 шт.*
- *Очищенный арахис – 50 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Тертый имбирь – 1 столовая ложка*

• *Томатная паста – 2 столовые ложки*
• *Кориандр – 2 чайные ложки*
• *Молотый мускатный орех*
• *Зелень сельдерея*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить. Перец чили вымыть, удалить плодоножку с семенами, мелко нарезать. Помидоры и баклажан вымыть, нарезать кубиками. Фасоль вымыть, нарезать кусочками. Арахис измельчить. Зелень сельдерея вымыть, нарубить. Лук, чеснок и часть перца чили выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить имбирь, жарить в течение 3 минут, положить томатную пасту, кориандр и мускатный орех, жарить еще 2 минуты. Добавить помидоры, баклажан и фасоль, тушить 10–15 минут.

Смесь переложить в кастрюлю, залить кипящим бульоном, добавить плавленый сыр, перемешать, посолить, поперчить. Варить 10–15 минут.

Суп разлить по тарелкам, добавить в каждую смесь арахиса, зелени сельдерея и оставшегося перца чили.

Молочные супы

Молочный суп-лапша

Ингредиенты
- *Молоко – 1,5 л*
- *Лапша – 120 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, добавить лапшу и сахар, варить до готовности, заправить сливочным маслом.

Молочный суп-лапша с морковью

Ингредиенты
- *Молоко – 1,5 л*
- *Лапша – 100 г*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Сахар*
- *Соль*

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Молоко довести до кипения, добавить морковь, лапшу, сахар, соль, варить до готовности.

Молочный суп с картофелем и яйцами

Ингредиенты
- *Молоко – 1,5 л*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Молоко довести до кипения, добавить картофель и яйца, посолить, варить до готовности.

Молочный суп «Сластена»

Ингредиенты

• *Молоко – 1,5 л*
• *Тыква – 150 г*
• *Изюм без косточек – 50 г*
• *Сахар*

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Молоко довести до кипения, добавить тыкву, предварительно замоченный изюм и сахар, варить до готовности.

Молочный суп с рисом

Ингредиенты
• *Молоко – 1,5 л*
• *Рис – 50 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Молоко довести до кипения, добавить картофель и рис, посолить, варить до готовности.

Сырный суп с овощами

Ингредиенты
• *Сыр – 150 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке. 1 л воды довести до кипения, добавить картофель и морковь, варить 7 минут, положить сыр, перемешать, посолить, варить до готовности.

Сырный суп с грибами

Ингредиенты
• *Сыр – 150 г*
• *Шампиньоны – 100 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. 1 л воды довести до кипения, добавить картофель и грибы, варить 5 минут, положить сыр, перемешать, посолить, варить до готовности.

Летние супы

Холодный кефирный суп с зеленью

Ингредиенты

- *Кефир – 1 л*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Яйца очистить, нарубить. В кефир добавить яйца и зелень, посолить.

Окрошка «Молодильные яблоки»

Ингредиенты

- *Кефир – 700 мл*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Вареный картофель – 2 шт.*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Редис – 2 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень укропа – ½ пучка*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и яйца очистить, мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Огурцы и редис вымыть, нарезать кружочками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить, перетереть с солью, сахаром и горчицей, смешать с яблоками, огурцами, редисом, картофелем и яйцами, выложить в

стеклянную кастрюлю, залить смесью кефира и холодной кипяченой воды (300 мл).

Окрошка на кефире

Ингредиенты
- *Кефир – 700 мл*
- *Вареный картофель – 2 шт.*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень укропа – ½ пучка*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и яйца очистить, мелко нарезать. Огурцы вымыть, нарезать кубиками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить, перетереть с солью и сахаром, смешать с огурцами, картофелем и яйцами, выложить в стеклянную кастрюлю, залить смесью кефира и холодной кипяченой воды (300 мл).

Холодный суп с рисом

Ингредиенты
- *Кефир – 300 мл*
- *Рис – 100 г*
- *Репа – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Рис сварить в большом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг, промыть. Морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать соломкой. Репу вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, нарубить, растереть с солью. Рис, морковь, репу и лук выложить в глубокую кастрюлю, перемешать, залить смесью кефира и холодной кипяченой воды (300 мл), добавить зелень кинзы.

Низкокалорийные супы

Молочный суп с картофелем и морковью

Ингредиенты
- *Молоко – 1,5 л*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Молоко довести до кипения, добавить картофель и морковь, посолить, варить до готовности.

Молочный суп с кабачками

Ингредиенты
- *Молоко – 1,5 л*
- *Кабачки – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками. Молоко довести до кипения, добавить картофель и кабачки, посолить, варить до готовности.

Молочный суп с тыквой

Ингредиенты
- *Молоко – 1,5 л*
- *Тыква – 150 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Молоко довести до кипения, добавить тыкву и сахар, варить до готовности.

Молочный суп с тыквой и пшеном

Ингредиенты

• *Молоко – 1,5 л*
• *Тыква – 150 г*
• *Пшено – 50 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Молоко довести до кипения, добавить тыкву, пшено и соль. Помешивая смесь, варить до готовности.

Молочный суп с репой и гречневой крупой

Ингредиенты
• *Молоко – 1,5 л*
• *Репа – 1 шт.*
• *Картофель – 1 шт.*
• *Гречневая крупа – 50 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Репу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Молоко довести до кипения, добавить репу, картофель, гречневую крупу и соль, варить до готовности.

Кефирный суп с укропом и тмином

Ингредиенты
• *Кефир – 1 л*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Тмин – ½ чайной ложки*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Соль*

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, мелко нарезать, перетереть с солью. Картофель очистить, нарезать кубиками, смешать с зеленью и тмином, залить кефиром. Суп поставить в прохладное место на 1 час.

Мясные супы

Суп из говядины с картофелем

Ингредиенты
- *Говяжий бульон – 2 л*
- *Вареная говядина – 300 г*
- *Картофель – 5 шт.*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Говядину нарезать порционными кусками. Бульон довести до кипения, добавить картофель, варить 10 минут, положить мясо, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности.

Суп из говядины с рисом

Ингредиенты
- *Говяжий бульон – 2 л*
- *Вареная говядина – 300 г*
- *Рис – 70 г*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Говядину нарезать порционными кусками. Зелень кинзы вымыть, мелко нарезать. Бульон довести до кипения, добавить рис, варить 10 минут, положить мясо, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности, добавить зелень кинзы.

Суп «Сытный обед»

Ингредиенты
- *Говяжий бульон – 2 л*
- *Вареная говядина – 300 г*
- *Макаронные изделия – 100 г*
- *Лавровый лист*

• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Говядину нарезать порционными кусками. Бульон довести до кипения, добавить макаронные изделия, варить 5 минут, положить мясо, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности.

Суп из говядины с картофелем и луком

Ингредиенты

• *Говяжий бульон – 2 л*
• *Картофель – 3 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Сливочное масло – 30 г*
• *Лавровый лист*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить картофель, варить 10 минут, положить лук, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности.

Гороховый суп с копченостями

Ингредиенты

• *Горох – 100 г*
• *Копченые свиные ребрышки – 200 г*
• *Копченый окорок – 200 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Предварительно замоченный горох залить кипящей водой, варить в течение 20–30 минут, добавить копчености, картофель и морковь, варить еще 10 минут, посолить, поперчить, варить до готовности.

Куриный суп-лапша

Ингредиенты
- *Куриный бульон – 1,5 л*
- *Вареная курица – 300 г*
- *Лапша – 100 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, измельчить. Бульон довести до кипения, добавить лапшу и мясо, посолить, поперчить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа.

Суп из куриных грудок с макаронными изделиями

Ингредиенты
- *Куриные грудки – 300 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Макаронные изделия – 100 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть, измельчить. Куриные грудки промыть, залить кипящей водой, варить в течение 15 минут, периодически снимая пену. Добавить картофель и макаронные изделия, посолить, поперчить, положить лавровый лист, варить до готовности.

Гороховый суп с копчеными крылышками

Ингредиенты
- *Горох – 100 г*
- *Копченые куриные крылышки – 200 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Предварительно замоченный горох залить кипящей водой, варить в течение 20–30 минут, добавить копченые крылышки, картофель, морковь, варить еще 10 минут, посолить, поперчить, варить до готовности.

Куриный суп с плавленым сыром

Ингредиенты
- *Куриный бульон – 1,5 л*
- *Плавленый сыр – 100 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, измельчить. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Бульон довести до кипения, добавить тертый плавленый сыр, картофель, морковь, посолить, поперчить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа.

Куриный суп с картофелем и яйцами

Ингредиенты
- *Куриный бульон – 1 л*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца очистить, нарезать кружочками. Бульон довести до кипения, добавить картофель, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки, добавить яйца.

Свекольник с говядиной

Ингредиенты
- *Говяжий бульон – 1 л*

• Вареная говядина – 200 г
• Свекла – 1 шт.
• Картофель – 3 шт.
• Зелень укропа – 1 пучок
• Сметана – 50 г
• Соль

Способ приготовления

Говядину нарезать кубиками. Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Бульон довести до кипения, добавить свеклу, картофель и мясо, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа, добавить сметану.

Свекольник «Сытный»

Ингредиенты

• Свинина с косточкой – 300 г
• Свекла – 1 шт.
• Картофель – 2 шт.
• Морковь – 1 шт.
• Консервированная фасоль – 100 г
• Зелень петрушки – 1 пучок
• Майонез – 50 г
• Соль

Способ приготовления

Свинину промыть, залить кипящей водой, сварить бульон. Мясо вынуть, отделить от кости, мелко нарезать. Свеклу, картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Бульон довести до кипения, добавить свеклу, морковь и картофель, варить 20 минут, положить фасоль и мясо, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки, добавить майонез.

Свекольник с тушенкой и грибами

Ингредиенты

• Консервированная тушеная говядина – 200 г
• Свекла – 1 шт.
• Картофель – 3 шт.
• Морковь – 1 шт.

• *Шампиньоны – 100 г*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Сметана – 50 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать ломтиками. Свеклу и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить. Воду (2 л) довести до кипения, добавить тушенку, грибы, свеклу, морковь и картофель, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа, добавить сметану.

Суп «Колбасный»

Ингредиенты
• *Вареная колбаса – 250 г*
• *Морковь – 4 шт.*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Рис – 50 г*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Колбасу нарезать соломкой. Морковь и картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. 1,5 л воды довести до кипения, добавить рис, картофель и морковь, варить 15 минут, положить колбасу, посолить, варить до готовности, добавить зелень петрушки.

Суп из тушенки с зеленым горошком

Ингредиенты
• *Свиная тушенка – 150 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. 1,5 л воды довести до кипения, добавить тушенку, морковь и картофель, посолить,

варить 10 минут, добавить зеленый горошек. Варить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Щи и борщи

Щи «Сельские»

Ингредиенты
- *Куриные окорочка – 300 г*
- *Капуста – 200 г*
- *Репа – 1 шт.*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Томатная паста – 50 г*
- *Растительное масло – 30 мл*
- *Сметана – 100 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить болгарский перец, морковь, жарить 3 минуты, положить томатную пасту, тушить 2 минуты. Репу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть и нашинковать. Окорочка промыть, залить кипящей водой, варить 15 минут, добавить репу и капусту, посолить, варить 10 минут, добавить картофель, смесь моркови, лука и болгарского перца, варить до готовности, заправить сметаной.

Щи «Любительские»

Ингредиенты
- *Свинина с косточкой – 300 г*
- *Краснокочанная капуста – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Томатная паста – 50 г*

• *Растительное масло – 30 мл*
• *Майонез – 100 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить болгарский перец, морковь, жарить в течение 3 минут, поперчить, положить томатную пасту, тушить 2 минуты.

Свинину промыть, залить кипящей водой, сварить бульон. Мясо вынуть из бульона, отделить от кости, нарезать. Бульон процедить.

Капусту вымыть и нашинковать. Бульон довести до кипения, добавить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, добавить смесь моркови, лука и болгарского перца, мясо, варить до готовности, заправить майонезом.

Щи «Студенческие»

Ингредиенты
• *Куриный бульон – 1,5 л*
• *Капуста – 200 г*
• *Сосиски – 200 г*
• *Картофель – 3 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Томатная паста – 50 г*
• *Сметана – 100 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть и нашинковать. Сосиски нарезать кружочками. Бульон довести до кипения, добавить капусту, посолить, варить в течение 10 минут, положить сосиски, картофель, морковь и томатную пасту, варить до готовности, заправить сметаной.

Классический борщ

Ингредиенты
• *Говядина с косточкой – 400 г*

• *Свиные ребрышки – 300 г*
• *Свекла – 2 шт.*
• *Морковь – 3 шт.*
• *Картофель – 4 шт.*
• *Шпик – 50 г*
• *Лук – 2 шт.*
• *Болгарский перец – 1 шт.*
• *Помидоры – 3 шт.*
• *Капуста свежая – 200 г*
• *Капуста квашеная – 100 г*
• *Сушеный укроп – 1 чайная ложка*
• *Корень петрушки – 1 шт.*
• *Сметана – 100 г*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Лавровый лист*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Свеклу и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать полосками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, размять. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Капусту вымыть, нашинковать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Шпик мелко нарезать, выложить на разогретую сковороду, добавить свеклу, морковь, болгарский перец, лук, корень петрушки, обжарить, посолить, поперчить, посыпать зеленью укропа, добавить томатное пюре. Жарить в течение 3 минут на среднем огне, влить немного воды, тушить 5 минут. Мясо промыть, нарубить, положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять пену, варить 1,5 часа на слабом огне. Мясо вынуть, отделить от костей. Бульон процедить, довести до кипения, положить свежую и квашеную капусту, варить 15–20 минут, добавить картофель, овощную смесь, мясо, лавровый лист. Варить до готовности, посыпать зеленью петрушки, заправить сметаной.

Борщ с жареной свининой

Ингредиенты

• *Свекольный отвар – 1,5 л*
• *Капуста – 200 г*

• *Жареная свинина – 200 г*
• *Картофель – 3 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Томатная паста – 50 г*
• *Сметана – 100 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть и нашинковать. Отвар довести до кипения, добавить капусту, посолить, варить в течение 10 минут, положить мясо, картофель, морковь и томатную пасту, варить до готовности, заправить сметаной.

Борщ со щавелем и копченостями

Ингредиенты

• *Куриный бульон – 2 л*
• *Копченые куриные крылышки – 200 г*
• *Капуста – 200 г*
• *Картофель – 3 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Свекла – 1 шт.*
• *Щавель – 1 пучок*
• *Растительное масло – 30 мл*
• *Лук – 1 шт.*
• *Томатная паста – 30 г*
• *Майонез – 50 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель, свеклу и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть и нашинковать. Щавель вымыть и нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить. Свеклу, лук и морковь выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить томатную пасту, влить немного воды, тушить 15 минут. Бульон довести до кипения, положить капусту и куриные крылышки, варить 10 минут, добавить картофель, овощную смесь, посолить, варить 20 минут, положить щавель, варить до готовности. Борщ разлить по тарелкам, добавить в каждую майонез.

Летние супы

Суп из ранней капусты и молодого картофеля

Ингредиенты

- *Телятина – 500 г*
- *Ранняя капуста – 500 г*
- *Молодой картофель – 4–6 шт.*
- *Томатный сок – 200 мл*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Телятину промыть, залить 2 л холодной воды, посолить, накрыть крышкой и варить на слабом огне в течение 1,5–2 часов.

Капусту вымыть, нашинковать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. В бульон с мясом положить капусту и картофель, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 15–20 минут, добавив за 5–7 минут до готовности томатный сок. Посыпать укропом и петрушкой.

Классическая окрошка

Ингредиенты

- *Хлебный квас – 1–1,5 л*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Редис – 4 шт.*
- *Вареный картофель – 2 шт.*
- *Вареная говядина – 200 г*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Щавель – 1 пучок*
- *Зелень петрушки и укропа – 1 пучок*
- *Сметана – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Огурцы и редис вымыть, нарезать кубиками. Картофель и яйца очистить, нарезать небольшими кусочками. Говядину нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать, перетереть с солью и перцем. Щавель и зелень вымыть, измельчить. Огурцы, редис, картофель, яйца, мясо, зеленый лук, щавель и зелень залить квасом, перемешать, оставить на 1 час в прохладном месте. Окрошку разлить по тарелкам, заправить

сметаной.

Окрошка с колбасными изделиями и майонезом

Ингредиенты

- *Хлебный квас – 1–1,5 л*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Редис – 4 шт.*
- *Вареный картофель – 2 шт.*
- *Вареная колбаса – 100 г*
- *Копченая колбаса – 100 г*
- *Вареные сосиски – 2 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень петрушки и кинзы – 1 пучок*
- *Майонез – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Огурцы и редис вымыть, нарезать кубиками. Картофель и яйца очистить, мелко нарезать. Колбасу нарезать кубиками, сосиски – кружочками. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать, перетереть с солью и перцем. Зелень вымыть, измельчить. Огурцы, редис, картофель, яйца, колбасу, сосиски, зеленый лук и зелень залить квасом, перемешать, оставить на 1 час в прохладном месте. Окрошку разлить по тарелкам, заправить майонезом.

Окрошка «Витаминная»

Ингредиенты

- *Щавелевый отвар – 1–1,5 л*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Редис – 3 шт.*
- *Вареный картофель – 2 шт.*
- *Филе вареной курицы – 200 г*
- *Копченая колбаса – 100 г*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень петрушки и кинзы – 1 пучок*
- *Майонез – 100 г*
- *Перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Огурцы и редис вымыть, нарезать кубиками. Картофель и яйца очистить, мелко нарезать. Филе нарезать небольшими кусочками, колбасу – кубиками. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать, перетереть с солью и перцем. Зелень вымыть, измельчить. Огурцы, редис, картофель, яйца, филе, колбасу, зеленый лук и зелень залить отваром, перемешать, оставить на 1 час в прохладном месте. Окрошку разлить по тарелкам, заправить майонезом.

Низкокалорийные супы

Суп из куриных крылышек с овощами

Ингредиенты

• *Куриные крылышки – 300 г*
• *Картофель – 3 шт.*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Зелень петрушки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Куриные крылышки промыть, залить кипящей водой, варить в течение 10 минут, периодически снимая пену. Добавить картофель и морковь, посолить, поперчить, варить до готовности, добавить зелень петрушки.

Суп из куриных крылышек с цветной капустой

Ингредиенты

• *Куриные крылышки – 300 г*
• *Замороженная цветная капуста – 150 г*
• *Картофель – 3 шт.*
• *Зелень петрушки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Куриные крылышки промыть, залить кипящей водой, варить в течение 10 минут, периодически снимая пену. Добавить картофель и цветную капусту, посолить, поперчить, варить до готовности, добавить зелень петрушки.

Куриный суп с рисом и зеленью

Ингредиенты
- *Куриная грудка*
- *Рис – 50 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Куриную грудку промыть, залить 1,2 л воды, сварить бульон. Грудку вынуть, отделить мясо от костей.

Бульон довести до кипения, положить картофель, морковь, посолить, варить до готовности, добавить мясо и зелень.

Суп из телятины со шпинатом

Ингредиенты
- *Нежирная телятина – 200 г*
- *Зелень шпината – 1 пучок*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Шпинат вымыть, нарезать. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Телятину промыть, залить 1 л воды, сварить бульон. Мясо вынуть, нарезать кубиками. Бульон процедить, довести до кипения, добавить морковь и картофель, варить 10 минут, положить шпинат, мясо, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности.

Похлебка из баранины, моркови и кинзы

Ингредиенты
- *Нежирная баранина – 300 г*
- *Морковь – 4 шт.*
- *Кинза – 2 пучка*
- *Лук – 1 шт.*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать. Зелень кинзы вымыть, измельчить. Баранину промыть, залить 1,2 л воды, сварить бульон. Мясо вынуть, нарезать кубиками.

Бульон процедить, довести до кипения, добавить морковь, лук, посолить, поперчить, варить 15 минут, положить мясо, кинзу, лавровый лист, варить до готовности.

Супы-пюре

Куриный суп-пюре

Ингредиенты
- *Куриный бульон – 1 л*
- *Вареное мясо курицы – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель и мясо, посолить, варить до готовности. Картофель и мясо вынуть из бульона, протереть. Бульон довести до кипения, добавить картофель и мясо, варить 2 минуты, посыпать зеленью петрушки.

Гороховый суп-пюре с копченой курицей

Ингредиенты
- *Грибной бульон – 1 л*

• *Горох – 50 г*
• *Филе копченой курицы – 300 г*
• *Лук – 1 шт.*
• *Мука – 1 столовая ложка*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Растительное масло – 50 мл*
• *Зелень укропа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Мясо пропустить через мясорубку. Картофель вымыть, очистить, нарезать. Лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить муку, влить немного воды, нагревать на слабом огне в течение 5 минут, переложить в кастрюлю с кипящим бульоном, добавить картофель, предварительно замоченный горох, мясо. Суп варить 25 минут, посолить, поперчить, протереть через сито, нагревать на слабом огне 5 минут, добавить зелень укропа, перемешать.

Суп-пюре с мясом и овощами

Ингредиенты

• *Говядина – 200 г*
• *Капуста белокочанная – 200 г*
• *Цветная капуста – 50 г*
• *Картофель – 1 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Корень петрушки – 1 шт.*
• *Болгарский перец – 1 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Мука – 1 столовая ложка*
• *Сливочное масло – 50 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, нашинковать. Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия. Морковь, картофель и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо

промыть, залить 2 л воды, сварить бульон. Мясо вынуть, пропустить через мясорубку. Бульон довести до кипения, добавить белокочанную капусту, корень петрушки, морковь, болгарский перец, лук, цветную капусту, варить 10 минут, положить мясо, посолить, поперчить, варить до готовности. Содержимое кастрюли измельчить с помощью блендера. Суп довести до кипения, тонкой струйкой всыпать муку, перемешать, нагревать на слабом огне в течение 5 минут. Суп разлить по тарелкам, заправить сливочным маслом.

Кухня народов мира

Рассольник по-русски

Ингредиенты
- *Говяжий бульон – 1 л*
- *Маринованные огурцы – 3 шт.*
- *Тушеные говяжьи почки – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Бульон довести до кипения, добавить картофель и огурцы, поперчить, варить 10 минут, добавить говяжьи почки, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Сборная солянка по-русски

Ингредиенты
- *Говядина – 300 г*
- *Говяжьи кости – 300 г*
- *Говяжьи почки – 150 г*
- *Ветчина – 100 г*
- *Сосиски – 100 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Соленые огурцы – 4 шт.*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Томатная паста – 40 г*
- *Сметана – 150 г*

• *Зелень петрушки – ½ пучка*
• *Лавровый лист*
• *Черный перец горошком*
• *Соль*

Способ приготовления

Говяжьи почки промыть, обдать кипятком, очистить, разрезать вдоль, залить холодной водой и оставить на 3 часа. Каждый час менять воду, промывать почки и снова заливать холодной водой. Почки снова промыть, залить холодной водой, довести до кипения на сильном огне, убавить огонь до минимума, варить 1–1,5 часа. Почки вынуть, нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Лимон вымыть и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в сливочном масле, добавить томатную пасту, тушить в течение 5 минут. Соленые огурцы, ветчину и сосиски мелко нарезать. Говядину промыть, залить водой, сварить бульон. Мясо вынуть, нарезать небольшими кусочками.

Бульон процедить, довести до кипения, добавить лук, огурцы, мясо, почки, ветчину, сосиски, варить 10 минут, положить перец, лавровый лист, посолить, варить еще 5 минут. Солянку разлить по тарелкам, положить в каждую зелень петрушки и кружочки лимона.

Кюфта бозбаш (азербайджанская кухня)

Ингредиенты

• *Баранья лопатка – 400 г*
• *Нут – 50 г*
• *Картофель – 1 шт.*
• *Рис – 30 г*
• *Лук – 2 шт.*
• *Курдючное сало – 30 г*
• *Сушеная алыча – 50–70 г*
• *Зелень кинзы – ½ пучка*
• *Сушеная мята – ½ чайной ложки*
• *Молотый шафран – на кончике ножа*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Баранину промыть, отделить мясо от костей, мясо нарезать и пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш добавить соль, рис, шафран, перемешать. Из

фарша сформовать небольшие шарики, в середину каждого положить сушеную алычу.

Кости залить холодной водой, сварить бульон. Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками. Сало нарубить. Зелень кинзы вымыть и измельчить. Бульон процедить, довести до кипения, добавить мясные шарики, предварительно замоченный нут, рис, картофель, сало, посолить. Варить до готовности, разлить по тарелкам, положить в каждую мяту и зелень кинзы.

Суп из баранины и белой сливы (армянская кухня)

Ингредиенты

- *Баранья грудинка – 300 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Рис – 50 г*
- *Белая слива – 3 шт.*
- *Топленое масло – 1 столовая ложка*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой, сварить бульон. Мясо вынуть, бульон процедить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в топленом масле. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сливы вымыть. Бульон довести до кипения, добавить лук, рис, мясо, сливы, посолить, поперчить, варить до готовности. Суп разлить по тарелкам, положить в каждую зелень петрушки.

Суп харчо с орехами (грузинская кухня)

Ингредиенты

- *Говядина – 500 г*
- *Кукурузная мука – 1 столовая ложка*
- *Ядра грецких орехов – 100 г*
- *Острый перец – 1 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Винный уксус – 1 столовая ложка*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой, сварить бульон. Мясо вынуть, бульон процедить. Чеснок очистить, вымыть. Острый перец вымыть, растолочь вместе с чесноком. Орехи пропустить через мясорубку. Муку обжарить на сковороде без масла, развести небольшим количеством бульона. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Бульон довести до кипения, добавить мясо, орехи, острый перец с чесноком, муку, посолить, варить 10 минут, влить уксус, положить зелень кинзы и варить еще 5 минут.

Мастоба с алычой (таджикская кухня)

Ингредиенты

- *Мясной бульон – 500 мл*
- *Вареная баранина – 200 г*
- *Алыча – 100 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Рис – 50 г*
- *Топленое масло – 3 столовые ложки*
- *Лук – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Алычу вымыть, разрезать каждую пополам, удалить косточки. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым топленым маслом, добавить алычу и мясо, обжарить. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Бульон довести до кипения, положить картофель, морковь и рис, варить 15 минут, добавить мясо, алычу и лук, посолить, поперчить, варить до готовности.

Суп разлить по тарелкам, положить в каждую зелень кинзы.

Бруду из говядины (тунисская кухня)

Ингредиенты

- *Говядина – 400 г*
- *Картофель – 4 шт.*
- *Топленое масло – 50 г*

• *Лук – 2 шт.*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Зелень сельдерея*
• *Молотый красный перец – ½ чайной ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Сельдерей и зеленый лук вымыть, нарубить.

Мясо выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить топленое масло, обжарить, положить лук, картофель и сельдерей, жарить 10 минут.

Влить 2 л воды, довести до кипения, посолить, поперчить, варить до готовности. Суп разлить по тарелкам, положить в каждую зеленый лук.

Креольский куриный суп (испанская кухня)

Ингредиенты

• *Тушка цыпленка*
• *Филе курицы – 200 г*
• *Помидоры – 2 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Болгарский перец – 1 шт.*
• *Корень сельдерея – 1 шт.*
• *Рис – 50 г*
• *Сливочное масло – 50 г*
• *Шпик – 20 г*
• *Зелень петрушки и укропа – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, 1 луковицу нарезать полукольцами. Цыпленка промыть, нарубить, залить водой, довести до кипения, добавить морковь и целую луковицу, сварить бульон. Мясо вынуть, отделить от костей. Бульон процедить.

Филе промыть, нарезать соломкой. Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы. Рис варить до полуготовности, откинуть на сито.

Филе выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить сливочное масло, оставшийся лук, корень сельдерея, болгарский перец, шпик, обжарить, залить бульоном, варить 20 минут. Положить рис, мясо цыпленка, помидоры, посолить, поперчить, варить 5–7 минут.

Суп разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень.

Суп из крылышек цыпленка (мексиканская кухня)

Ингредиенты

- *Крылышки цыпленка – 500 г*
- *Горох – 100 г*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Кукуруза – 150 г*
- *Перец чили – 2 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Оливковое масло – 1 столовая ложка*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Зелень кинзы – ½ пучка*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Помидор вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать. Перец чили вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать. Зелень кинзы вымыть и нарубить. Лук выложить на сковороду с разогретым маслом, обжарить. Крылышки промыть, залить водой, довести до кипения, добавить горох, кукурузу, варить 20 минут, положить лук, морковь, зелень кинзы, чеснок, помидор и перец чили. Суп посолить, варить до готовности. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Суп разлить по тарелкам, добавить в каждую лимон.

Супы из рыбы и морепродуктов

Рыбный суп с картофелем и морковью

Ингредиенты

- *Рыбный бульон – 1 л*
- *Филе вареной рыбы – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лавровый лист*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Бульон довести до кипения, добавить картофель и морковь, варить 10 минут, положить лавровый лист, нарезанное рыбное филе, посолить, варить до готовности.

Рыбный суп с брынзой

Ингредиенты

- *Филе минтая – 300 г*
- *Картофель – 6 шт.*
- *Брынза – 200 г*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Пшено – 50 г*
- *Зелень петрушки и укропа – 1 пучок*
- *Сметана – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель, корень петрушки и морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Филе промыть, крупно нарезать.

2 л воды довести до кипения, добавить филе минтая и пшено, варить 5–7 минут, положить картофель, морковь и корень петрушки, варить на умеренном огне в течение 15 минут. Затем добавить мелко нарезанную брынзу, довести до кипения, варить на слабом огне в течение 6–8 минут. При подаче к столу заправить сметаной, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Рыбный суп с рисом

Ингредиенты

- *Рыбный бульон – 1 л*
- *Филе вареной рыбы – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Рис – 50 г*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Лавровый лист*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить морковь, обжарить.

Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, лук и рис, варить 15 минут, положить нарезанное филе, лавровый лист, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа.

Суп из консервированной рыбы

Ингредиенты

- *Консервированная горбуша – 250 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Рис – 50 г*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в сливочном масле. Зелень укропа вымыть, нарубить. Воду (2 л) довести до кипения, добавить картофель, морковь, лук, рис и рыбные консервы, варить 15 минут, положить лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности, посыпать зеленью

укропа.

Суп на скорую руку

Ингредиенты
- *Килька в томатном соусе – 250 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать, обжарить в сливочном масле. Воду (1,5 л) довести до кипения, добавить картофель и морковь, варить 10 минут, положить лук, кильку, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Суп из креветок с рисом

Ингредиенты
- *Креветки – 150 г*
- *Рис – 50 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Сметана – 50 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Лавровый лист*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Воду (1 л) довести до кипения, добавить картофель и рис, варить 15 минут, положить креветки, посолить, варить 5 минут, добавить лавровый лист, посыпать зеленью петрушки, заправить сметаной.

Суп из морепродуктов с сыром

Ингредиенты

- *Консервированные морепродукты – 200 г*
- *Сыр – 150 г*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Рис – 50 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Сыр нарезать кубиками. Воду (1 л) довести до кипения, добавить морковь и рис, варить 20 минут, положить морепродукты, перец, соль, варить еще 5 минут. Перед подачей к столу в каждую тарелку положить сыр.

Летние супы

Окрошка с кальмарами

Ингредиенты

- *Квас – 1,5 л*
- *Вареные кальмары – 200 г*
- *Вареный картофель – 3 шт.*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Сметана – 100 г*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и яйца очистить, нарезать небольшими кусочками. Кальмары мелко нарезать. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и измельчить.

Зеленый лук перетереть с солью, сахаром и горчицей, залить квасом, добавить кальмары, картофель, яйца и зелень укропа. Перед подачей к столу заправить окрошку сметаной.

Рыбная окрошка

Ингредиенты

- *Квас – 2 л*

• *Филе вареного сома – 200 г*
• *Филе вареной осетрины – 50 г*
• *Филе соленой сельди – 100 г*
• *Вареная свекла – 2 шт.*
• *Огурцы – 3 шт.*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Оливковое масло – 3 столовые ложки*
• *Тертый хрен – 1 столовая ложка*
• *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Филе сома, остерины и сельди мелко нарезать. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть, нарубить, перетереть с солью. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Свеклу, рыбное филе, огурцы, зеленый лук и зелень залить квасом, добавить оливковое масло и хрен, перемешать.

Окрошка с мясом криля

Ингредиенты
• *Квас – 1 л*
• *Консервированное мясо криля – 100 г*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Вареный яйца – 2 шт.*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Сметана – 50 г*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Огурцы вымыть, мелко нарезать. Яйца очистить, нарубить. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать, перетереть с солью и сахаром. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Мясо криля, огурцы, яйца, зеленый лук и зелень укропа залить квасом, поперчить, перемешать, заправить сметаной.

Холодный свекольник с крабовыми палочками

Ингредиенты

• *Свекольный отвар – 1 л*
• *Крабовые палочки – 250 г*
• *Вареная свекла – 1 шт.*
• *Вареная морковь – 1 шт.*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Вареные яйца – 2 шт.*
• *Сметана – 50 г*
• *Уксус – 1 столовая ложка*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Крабовые палочки освободить от упаковки, мелко нарезать. Свеклу, яйца и морковь очистить, натереть на крупной терке. Огурцы вымыть, нарезать кубиками. Для приготовления соуса сметану перемешать с уксусом, сахаром и солью. Крабовые палочки, свеклу, яйца, морковь и огурцы залить свекольным отваром, перемешать, заправить соусом.

Холодный клюквенный суп с филе судака

Ингредиенты

• *Клюква – 200 г*
• *Филе вареного судака – 300 г*
• *Вареный картофель – 2 шт.*
• *Вареное яйцо – 1 шт.*
• *Огурец – 1 шт.*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Сметана – 100 г*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, залить 1 л кипящей воды, варить 5 минут, добавить сахар, посолить, нагревать на слабом огне 2 минуты. Отвар остудить и процедить.

Картофель и яйцо очистить, нарезать небольшими кусочками. Огурец вымыть, нарезать кубиками. Филе нарезать маленькими ломтиками. Зеленый лук вымыть, измельчить, перетереть с солью.

Картофель, яйцо, огурец, филе и зеленый лук залить клюквенным отваром, перемешать, заправить сметаной.

Низкокалорийные супы

Суп «Наслаждение»

Ингредиенты

- *Филе горбуши – 300 г*
- *Рис – 50 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Филе промыть, залить 1,2 л воды, сварить бульон. Рыбу вынуть, бульон процедить, довести до кипения, положить картофель, морковь, рис посолить, варить до готовности, добавить рыбу и зелень.

Суп из морепродуктов со шпинатом

Ингредиенты

- *Очищенные креветки – 100 г*
- *Консервированные кальмары – 50 г*
- *Консервированные крабы – 50 г*
- *Зелень шпината – 1 пучок*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Шпинат вымыть, нарезать. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Креветки промыть, залить 1 л воды, сварить. Креветки вынуть, бульон процедить, довести до кипения, добавить морковь и картофель, варить 10 минут, положить шпинат, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности. Суп разлить по тарелкам, положить в каждую креветки, кальмары и крабы.

Уха из щучьих голов

Ингредиенты

- *Щучьи головы – 300 г*

• Картофель – 3 шт.
• Морковь – 1 шт.
• Рис – 30 г
• Корень петрушки – 1 шт.
• Лук – 1 шт.
• Томатная паста – 50 г
• Растительное масло – 1 столовая ложка
• Зелень укропа – 1 пучок
• Лавровый лист
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Картофель, морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить томатную пасту, тушить 3 минуты. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Щучьи головы промыть, залить 1,2 л воды, довести до кипения, сварить бульон, процедить. Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, рис и корень петрушки, варить 10 минут, положить лук с томатной пастой, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности. Уху разлить по тарелкам, положить в каждую зелень укропа.

Суп из мяса криля

Ингредиенты

• Консервированное мясо криля – 200 г
• Стручковая фасоль – 100 г
• Цветная капуста – 100 г
• Картофель – 2 шт.
• Зелень петрушки – 1 пучок
• Соль

Способ приготовления

Фасоль и цветную капусту вымыть, нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, измельчить. 1,2 л воды довести до кипения, добавить картофель, цветную капусту и фасоль, посолить, варить 15 минут, положить мясо криля, варить 5 минут. Суп разлить по тарелкам, положить в каждую зелень петрушки.

Супы-пюре

Суп-пюре с кальмарами и овощами

Ингредиенты
- *Рыбный бульон – 2 л*
- *Вареные кальмары – 200 г*
- *Белокочанная капуста – 200 г*
- *Брокколи – 50 г*
- *Картофель – 1 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Брокколи вымыть, разобрать на соцветия. Морковь, картофель и корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Кальмары измельчить.

Бульон довести до кипения, добавить белокочанную капусту, корень сельдерея, морковь, болгарский перец, лук, брокколи, посолить, поперчить, варить до готовности. Содержимое кастрюли измельчить с помощью блендера. Суп довести до кипения, тонкой струйкой всыпать муку, добавить кальмары, перемешать, нагревать на слабом огне в течение 3 минут. Суп разлить по тарелкам, заправить сливочным маслом.

Суп-пюре из судака

Ингредиенты
- *Филе судака – 400 г*
- *Мука – 50 г*
- *Яичные желтки – 2 шт.*
- *Сливочное масло*
- *Зелень укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе промыть, залить 1,5 л воды и варить до готовности.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Филе достать из бульона, измельчить с помощью блендера. Муку обжарить в сливочном масле, развести бульоном, довести до кипения, процедить, добавить рыбное пюре, опять довести до кипения, посолить, поперчить, добавить взбитые яичные желтки. Перед подачей к столу посыпать зеленью укропа.

Суп-пюре со шпротами

Ингредиенты

- *Рыбный бульон – 1 л*
- *Рис – 50 г*
- *Консервированные шпроты – 200 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Шпроты размять вилкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать. Лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить муку, влить немного воды, нагревать на слабом огне в течение 5 минут, переложить в кастрюлю с кипящим бульоном, добавить картофель, рис, шпроты. Суп варить 15 минут, посолить, поперчить, протереть через сито, нагревать на слабом огне в течение 5 минут, добавить зелень укропа, перемешать.

Суп-пюре из креветок с рисом и грибами

Ингредиенты

- *Очищенные креветки – 200 г*
- *Рис – 50 г*
- *Вешенки – 150 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Морковь, картофель и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Грибы промыть, нарезать ломтиками.

Креветки залить 1,2 л воды, варить 5 минут. Креветки вынуть, пропустить через мясорубку. Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, корень петрушки, рис и грибы, посолить, поперчить, варить до готовности. Содержимое кастрюли измельчить с помощью блендера.

Суп довести до кипения, добавить креветки, нагревать на слабом огне в течение 3 минут. Суп разлить по тарелкам, заправить майонезом.

Кухня народов мира

Уха из стерляди по-русски

Ингредиенты

• *Филе стерляди – 300 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Пшено – 20 г*
• *Лавровый лист*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Филе промыть, крупно нарезать, залить кипящей водой (1,5 л), варить в течение 5 минут. Добавить картофель, морковь и пшено, варить 10 минут, положить лавровый лист, посолить, варить до готовности.

Рыбный суп по-французски

Ингредиенты

• *Филе морской рыбы – 500 г*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Лук-шалот – 100 г*
• *Корень петрушки – 1 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук-шалот очистить, вымыть, мелко нарезать. Филе промыть, залить 2 л холодной воды, поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, снять пену, уменьшить огонь, варить 20 минут. Добавить лук-шалот, морковь и корень петрушки, посолить, поперчить, варить до готовности.

Суп «Парижанка» (французская кухня)

Ингредиенты

- *Очищенные креветки – 150 г*
- *Корень сельдерея – 50 г*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Сливочный соус – 100 мл*
- *Зелень базилика – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Корень сельдерея и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень базилика вымыть, нарубить. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корень сельдерея и морковь, варить 10 минут, положить креветки, посолить, варить 5 минут, посыпать зеленью базилика, заправить сливочным соусом.

Суп из судака по-китайски

Ингредиенты

- *Филе судака – 500 г*
- *Тертый хрен – 100 г*
- *Тертый имбирь – 1 чайная ложка*
- *Черемша – 5 г*
- *Кукурузный крахмал – 1 столовая ложка*
- *Соевый соус – 1 столовая ложка*
- *Кунжутное масло – 1 чайная ложка*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Уксус – 1 столовая ложка*
- *Зелень петрушки и укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками,

обмакнуть в разведенный водой крахмал, посолить, обжарить в растительном масле. Зелень вымыть, нарубить.

Черемшу вымыть и нарезать. Воду (1 л) довести до кипения, положить рыбу, хрен, имбирь, черемшу, довести до кипения, варить 15 минут. Рыбу вынуть.

Бульон процедить, довести до кипения, положить рыбу, соевый соус, влить уксус, посолить, поперчить, нагревать на слабом огне в течение 5 минут, добавить кунжутное масло, перемешать.

Суп разлить по тарелкам, положить в каждую зелень.

Рыбный суп по-китайски

Ингредиенты

- *Филе речной рыбы – 300 г*
- *Листья салата – 1 пучок*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Кунжутное масло – 1 чайная ложка*
- *Красный молотый перец – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Листья салата вымыть, крупно нарезать. Яйца очистить, нарубить. Филе промыть, залить холодной водой, довести до кипения, посолить, поперчить, варить 15 минут. Рыбу вынуть, нарезать ломтиками.

Бульон процедить, довести до кипения. Яйца, салат и ломтики рыбы залить горячим бульоном, добавить кунжутное масло.

Рыбный суп с кукурузой (мексиканская кухня)

Ингредиенты

- *Филе трески – 500 г*
- *Консервированная кукуруза – 200 г*
- *Белое вино – 1 столовая ложка*
- *Кукурузное масло – 1 столовая ложка*
- *Кукурузный крахмал – 1 чайная ложка*
- *Зеленый лук – ½ пучка*
- *Соль*

Филе промыть, нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть вином, оставить на 10 минут. Зеленый лук вымыть, нарубить. В кипящу воду (1 л) положить рыбу, кукурузу, кукурузное масло,

посолить, варить 15 минут, добавить разведенный водой крахмал и варить, помешивая, в течение 2 минут. Суп разлить по тарелкам, положить в каждую зеленый лук.

Супы с пивом и вином

Пивной суп с ржаным хлебом

Ингредиенты

- *Светлое пиво – 200 мл*
- *Ржаной хлеб – 100 г*
- *Цедра 1 лимона*
- *Взбитые сливки – 2 столовые ложки*
- *Сахар – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Хлеб нарезать кубиками, залить пивом и оставить на 2 часа. Лимонную цедру мелко нарезать. Пивную смесь развести водой (200 мл), добавить цедру и варить на слабом огне 15 минут, добавить сахар, нагревать 3 минуты, охладить.

Суп разлить по тарелкам, добавить в каждую сливки.

Винно-пивной суп

Ингредиенты

- *Светлое пиво – 400 мл*
- *Красное вино – 200 мл*
- *Ржаной хлеб – 50 г*
- *Яичные желтки – 4 шт.*
- *Сливочное масло – 10 г*
- *Мускатный орех – на кончике ножа*

Яичные желтки взбить со сливочным маслом. Хлеб нарезать кубиками, подсушить в духовке, натереть на мелкой терке, смешать с мускатным орехом.

Пиво и вино смешать, довести до кипения, добавить желтки, хлеб, нагревать 1 минуту, остудить.

Винный бульон со специями и луком

Ингредиенты

- *Белое вино – 200 мл*
- *Куриный бульон – 500 мл*
- *Сливки – 200 мл*
- *Лук – 4 шт.*
- *Бутоны гвоздики – 3 шт.*
- *Палочка корицы – 1 шт.*

• *Кардамон – ½ чайной ложки*
• *Сахар – ½ чайной ложки*
• *Молотый белый перец – ½ чайной ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, положить в кастрюлю со смесью вина и куриного бульона. Довести до кипения, добавить корицу, гвоздику, варить 10 минут. Бульон процедить, добавить сахар, соль, перец, кардамон, нагревать на слабом огне 2 минуты, влить сливки и перемешать.

Пивной суп с изюмом

Ингредиенты
• *Светлое пиво – 400 мл*
• *Изюм без косточек – 50 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Лимон – 1 шт.*
• *Подсушенный пшеничный хлеб – 100 г*

Способ приготовления

Лимон вымыть, нарезать кружочками. Хлеб нарезать небольшими кусочками, залить пивом, добавить предварительно замоченный изюм, сахар, лимон, перемешать и оставить в прохладном месте на 30 минут.

Ботвинья с темным пивом

Ингредиенты
• *Темное пиво – 200 мл*
• *Щавель – 1 пучок*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Тертый хрен – 1 чайная ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Щавель вымыть, залить 1 л воды, варить 10 минут. Отвар процедить, щавель протереть. Огурцы вымыть, нарезать кубиками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить. Огурцы, щавель, зеленый лук, хрен и укроп залить щавелевым отваром, добавить пиво, посолить, перемешать.

Горячие блюда – готовим сами

Блюда из домашней птицы

Вареные окорочка с картофелем

Ингредиенты

- *Вареные куриные окорочка – 4 шт.*
- *Картофель – 5 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками, посолить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, перемешать с майонезом. Окорочка выложить на блюдо, гарнировать картофелем, смазать приготовленным соусом.

Куриные грудки, запеченные с тмином и кориандром

Ингредиенты

- *Куриные грудки – 4 шт.*
- *Чеснок – 4 зубчика*
- *Кетчуп – 50 мл*
- *Оливковое масло – 30 мл*
- *Лимонный сок – 50 мл*
- *Тмин – 10 г*
- *Кориандр – 10 г*
- *Сахар – 10 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Куриные грудки промыть, обсушить салфеткой. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке вместе с семенами тмина и кориандра. Добавить кетчуп, оливковое масло, лимонный сок, сахар, перец и соль, перемешать. Смазать куриные грудки со всех сторон приготовленной смесью, поставить на 1 час в холодильник, затем выложить на противень и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически переворачивая и поливая образующимся соком. Готовые грудки выложить на блюдо и

посыпать петрушкой.

Филе курицы с грибами и макаронами

Ингредиенты
- *Отварное мясо курицы – 300 г*
- *Шампиньоны – 200 г*
- *Макаронные изделия – 200 г*
- *Растительное масло*
- *Сливочное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Филе промыть, мелко нарезать, смешать с грибами, посолить, поперчить, жарить в растительном масле до готовности. Макаронные изделия сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, заправить сливочным маслом, перемешать с филе и грибами.

Куриная печень с сыром

Ингредиенты
- *Куриная печень – 300 г*
- *Сыр – 200 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Сыр нарезать кубиками. Печень промыть, нарезать, посолить, поперчить, смешать с луком, обжарить в растительном масле до готовности, затем смешать с сыром.

Курица с соевым соусом и кешью

Ингредиенты
- *Филе курицы – 400 г*
- *Орехи кешью – 100 г*
- *Соевый соус – 50 мл*
- *Растительное масло – 150 мл*
- *Перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Филе курицы промыть, нарезать тонкими полосками, посолить, поперчить.

Курицу залить соусом, выдержать в течение 30 минут в прохладном месте. На разогретую сковороду с растительным маслом выложить курицу, тушить до готовности, затем посыпать кешью.

Филе цыпленка в сметане

Ингредиенты

• *Филе цыпленка – 500 г*
• *Сметана – 200 г*
• *Картофель – 5 шт.*
• *Топленое масло*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить топленое масло и жарить в течение 10 минут. Филе цыпленка промыть, нарезать порционными кусками, выложить в горшочек, добавить сметану, поставить в духовку и тушить в течение 15–20 минут. Затем добавить картофель, соль и тушить до готовности. Мясо и картофель выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Куриные крылышки с цветной капустой

Ингредиенты

• *Куриные крылышки – 6 шт.*
• *Замороженная цветная капуста – 500 г*
• *Майонез – 150 г*
• *Зелень укропа*
• *Растительное масло*
• *Соль*

Способ приготовления

Цветную капусту отварить в подсоленной воде, разобрать на соцветия. Зелень укропа вымыть, измельчить. Майонез взбить с зеленью укропа.

Куриные крылышки промыть, посолить, жарить в растительном масле до готовности, выложить на блюдо вместе с

цветной капустой, смазать приготовленным соусом.

Курица с зеленью, жаренная в фольге

Ингредиенты
- *Тушка курицы*
- *Зелень петрушки и укропа – 2 пучка*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Тушку курицы промыть, начинить зеленью петрушки, укропа и зеленым луком, натереть солью и перцем, завернуть в двойной слой фольги, положить на противень и поставить в разогретую духовку на 40 минут. Фольгу снять, курицу нарубить порционными кусками.

Котлеты из рубленой куриной печени

Ингредиенты
- *Куриная печень – 500 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Растительное масло*
- *Майонез*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Печень промыть, мелко нарезать, смешать с луком и майонезом, посолить, оставить на 2 часа.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из курицы с чесноком

Ингредиенты
- *Филе курицы – 500 г*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Филе промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Утка, запеченная с айвой

Ингредиенты

• *Тушка утки*
• *Айва – 2 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Растительное масло*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Утку промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Айву вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать вместе с айвой в растительном масле. Нафаршировать утку приготовленной начинкой, положить в утятницу, добавить немного воды, накрыть крышкой и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Утка по-молдавски

Ингредиенты

• *Тушка утки*
• *Отварной рис – 350 г*
• *Лук – 2 шт.*
• *Чернослив без косточек – 150 г*
• *Оливковое масло – 50 мл*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Красный и черный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Утку промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Чернослив промыть, замочить на 10 минут в теплой кипяченой воде, нарезать небольшими кусочками. Зелень

петрушки вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать на оливковом масле, добавить рис и чернослив, перемешать.

Нафаршировать утку приготовленной начинкой, положить в утятницу, добавить немного воды, накрыть крышкой и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить утку на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Утка, запеченная в фольге

Ингредиенты

- *Тушка утки*
- *Чеснок – 4 зубчика*
- *Растительное масло – 40 мл*
- *Сушеный тимьян – 10 г*
- *Сушеный базилик – 5 г*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Утку промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри чесноком, солью и перцем. Смазать утку растительным маслом, посыпать тимьяном и базиликом.

Плотно завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Грудка индейки, запеченная с картофелем

Ингредиенты

- *Грудка индейки – 600 г*
- *Мелкий молодой картофель – 600 г*
- *Куриный бульон – 100 мл*
- *Растительное масло – 40 мл*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грудку индейки промыть, нарезать небольшими кусочками, обсушить салфеткой, натереть солью и перцем. Картофель тщательно вымыть. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Кусочки индейки жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки, переложить в форму для запекания, вокруг выложить картофель. Добавить бульон, накрыть форму пищевой фольгой и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем фольгу снять и запекать до готовности, периодически поливая образовавшимся соком. Выложить на блюдо, посыпать петрушкой и зеленым луком.

Окорочка индейки, запеченные с медом и лимонным соком

Ингредиенты

- *Окорочка индейки – 2 шт.*
- *Жидкий мед – 60 г*
- *Лимонный сок – 60 мл*
- *Сушеный базилик – 15 г*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Окорочка индейки промыть, обсушить салфеткой, натереть со всех сторон чесноком, солью и перцем.

Выложить на противень и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать в течение 35 минут, периодически поливая образующимся соком. Затем полить медом, смешанным с лимонным соком, посыпать базиликом и запекать до готовности.

Блюда из мяса

Свинина, запеченная с кабачками

Ингредиенты
- *Свинина – 300 г*
- *Кабачки – 300 г*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Свиной жир – 20 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Мясо промыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и натереть на крупной терке.

Мясо и кабачки посолить, поперчить, выложить на смазанный жиром противень, сверху положить кольца лука и запечь в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовую запеканку выложить на блюдо, посыпать тертыми яйцами и подать к столу.

Свинина, запеченная с баклажанами

Ингредиенты
- *Свинина – 300 г*
- *Баклажаны – 300 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кружочками. Мясо промыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и баклажаны посолить, поперчить, выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху уложить кольца

лука, посыпать тертым сыром и запечь в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовую запеканку выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Биточки из свинины

Ингредиенты

- *Свиной фарш – 300 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Рис – 3 столовые ложки*
- *Свиной жир – 3 столовые ложки*
- *Панировочные сухари – 3 столовые ложки*
- *Томатная паста – 2 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. В свиной фарш добавить рис, яйцо, перец и соль.

Сформовать из фарша биточки, обвалять их в панировочных сухарях и жарить на жире до полуготовности. Затем влить немного воды, положить томатную пасту и довести биточки до готовности на слабом огне.

Свиные отбивные

Ингредиенты

- *Свинина – 300 г*
- *Свиной жир – 2 столовые ложки*
- *Кетчуп – 3 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо отбить, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить до готовности в жире. Готовые отбивные выложить в блюдо, полить кетчупом и подать к столу.

Свинина, запеченная в фольге

Ингредиенты

- *Свинина – 500 г*

• *Чеснок – 4 зубчика*
• *Красный и черный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Свинину промыть, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Мясо натереть со всех сторон чесноком, солью и перцем, плотно завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час.

Запеченная свинина по-итальянски

Ингредиенты
• *Свинина – 800 г*
• *Оливки – 100 г*
• *Помидоры – 2 шт.*
• *Сухое белое вино – 100 мл*
• *Лимонный сок – 40 мл*
• *Оливковое масло – 40 мл*
• *Зелень базилика – ½ пучка*
• *Зелень петрушки – ½ пучка*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Сахар – 10 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать порционными кусками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень базилика и петрушки вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Для приготовления маринада смешать вино с лимонным соком, оливковым маслом, зеленью, перцем и солью.

Залить свинину маринадом, поставить на 2 часа в холодильник. По истечении указанного времени выложить куски мяса в форму для запекания и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем выложить сверху оливки и кружочки помидоров, полить оставшимся маринадом и запекать до готовности.

Свиная корейка, запеченная с квашеной капустой

Ингредиенты

• *Корейка – 800 г*
• *Квашеная капуста – 500 г*
• *Мясной бульон – 200 мл*
• *Топленое сало – 50 г*
• *Лук – 2 шт.*
• *Семена укропа – 10 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Корейку промыть, обсушить салфеткой, нарубить порционными кусками, натереть солью и перцем, жарить на топленом сале на сильном огне со всех сторон до образования золотистой корочки. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Переложить куски мяса в форму для запекания, посыпать семенами укропа. Сверху выложить лук и капусту, добавить бульон, накрыть форму пищевой фольгой и поставить в предварительно разогретую духовку на 1 час.

Свинина по-китайски

Ингредиенты
• *Свинина – 1 кг*
• *Чеснок – 4 зубчика*
• *Имбирь – 50 г*
• *Коричневый сахар – 50 г*
• *Молотый перец чили – 10 г*
• *Семена фенхеля – 5 г*
• *Молотая корица – 5 г*
• *Молотый бадьян – 5 г*
• *Молотый сычуанский перец – 5 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Имбирь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Свинину промыть, обсушить салфеткой, сделать острым ножом неглубокие надрезы по всей поверхности куска.

Натереть мясо со всех сторон сахаром, солью, чесноком, имбирем и специями, поставить на 12 часов в холодильник. По истечении указанного времени выложить мясо в форму для запекания и поставить в предварительно разогретую духовку.

Запекать в духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Кебабы из свинины, приготовленные в фольге

Ингредиенты
- *Свинина – 800 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарезать. Зелень кинзы и петрушки вымыть, мелко нарезать. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить половину зелени, яйцо, соль и перец, перемешать. Сформовать из полученного фарша кебабы, нанизать вдоль на шампуры, завернуть каждый в пищевую фольгу. Жарить над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая. Вынуть кебабы из фольги, выложить на блюдо и посыпать оставшейся зеленью кинзы и петрушки.

Котлеты из свинины

Ингредиенты
- *Свинина – 500 г*
- *Лук – 3 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Растительное масло*
- *Черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Тушеная говядина с кабачками и грибами

Ингредиенты

• Кабачки – 500 г
• Говядина – 200 г
• Маринованные грибы – 200 г
• Растительное масло
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Грибы нарубить. Кабачки, мясо, грибы выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности.

Говядина, тушенная с квашеной капустой

Ингредиенты
• Говядина – 400 г
• Квашеная капуста – 1 кг
• Шпик – 100 г
• Перец

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками. Шпик мелко нарезать, обжарить, добавить мясо и капусту, поперчить, влить немного воды, тушить до готовности.

Говядина, запеченная с помидорами и базиликом

Ингредиенты
• Говядина – 800 г
• Помидоры – 4 шт.
• Чеснок – 4 зубчика
• Зелень базилика – 1 пучок
• Оливковое масло – 50 мл
• Красный и черный молотый перец
• Соль

Способ приготовления

Говядину промыть, обсушить салфеткой, нарезать поперек волокон кусками толщиной около 1,5 см. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень базилика вымыть, измельчить в блендере вместе с чесноком, добавить оливковое масло перец и соль, перемешать.

Куски мяса смазать со всех сторон приготовленной смесью, выложить в форму для запекания, сверху положить помидоры. Запекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Котлеты из говядины с грибами

Ингредиенты

- *Говядина – 500 г*
- *Шампиньоны – 100 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с грибами. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом. Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Шпигованная говядина, запеченная в фольге

Ингредиенты

- *Говядина – 600 г*
- *Бекон – 200 г*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Говядину промыть, обсушить салфеткой. Бекон нарезать тонкими полосками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Морковь очистить, вымыть, нарезать брусочками длиной 3–4 см. Мясо натереть со всех сторон чесноком, солью и перцем, сделать длинным острым ножом надрезы и нашпиговать чесноком и морковью.

Обернуть говядину полосками бекона, плотно завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час 20 минут.

Печеночные котлеты с зеленью

Ингредиенты

- *Говяжья печень – 500 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Печень промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом и зеленью. Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Тефтели из говядины с картофелем

Ингредиенты

- *Говядина – 500 г*
- *Лук – 3 шт.*
- *Картофель – 5 шт.*
- *Растительное масло*
- *Томатный соус*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком.

Фарш посолить. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Из фарша сформовать тефтели, выложить их в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, добавить томатный соус и картофель, тушить до готовности.

Баранина с фасолью

Ингредиенты

- *Баранина – 500 г*
- *Фасоль – 500 г*
- *Мясной бульон – 500 мл*
- *Зелень укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Фасоль замочить на 4–6 часов, затем промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения на сильном огне, затем уменьшить огонь и варить в течение 30 минут.

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, отварить в подсоленной воде, смешать с фасолью, поперчить, посыпать зеленью.

Баранина, запеченная с кабачками и помидорами

Ингредиенты

- *Баранина – 1 кг*
- *Молодые кабачки – 500 г*
- *Помидоры – 300 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Мясной бульон – 100 мл*
- *Зерна граната – 50 г*
- *Растительное масло – 30 мл*
- *Лук – 2 шт.*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баранину промыть, обсушить салфеткой, нарезать поперек волокон порционными кусками, натереть солью и перцем. Жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Помидоры и кабачки вымыть, нарезать кружочками. Зелень кинзы вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Куски мяса переложить в форму для запекания, сверху выложить кольца лука, кружочки кабачков и помидоров, посолить. Затем добавить бульон.

Запекать в предварительно разогретой духовке, периодически поливая образующимся соусом. Затем посыпать сыром и запекать еще 10–15 минут. Готовое блюдо посыпать зернами граната и зеленью кинзы.

Баранина, запеченная с тыквой

Ингредиенты

- *Баранина – 600 г*
- *Мякоть тыквы – 400 г*

• *Мясной бульон – 200 мл*
• *Лук – 2 шт.*
• *Растительное масло – 50 мл*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Красный и черный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками. Тыкву вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Мясо жарить на растительном масле вместе с луком 5 минут, добавить тыкву, посолить, поперчить, перемешать и выложить в форму для запекания. Залить горячим бульоном и запекать до готовности.

Баранина, запеченная с морковью и рисом

Ингредиенты
• *Баранина – 600 г*
• *Рис – 200 г*
• *Морковь – 200 г*
• *Лук – 2 шт.*
• *Овощной бульон – 150 мл*
• *Майонез – 50 г*
• *Растительное масло – 30 мл*
• *Яйца – 3 шт.*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Мясо жарить на сковороде в растительном масле вместе с морковью и луком 55 минут, добавить рис, посолить, поперчить, перемешать и выложить в форму для запекания.

Залить взбитыми яйцами, смешанными с бульоном, запекать в предварительно разогретой духовке 15–20 минут. Готовое блюдо посыпать петрушкой.

Баранина, запеченная в томатном соке

Ингредиенты

- *Баранина – 800 г*
- *Томатный сок – 250 мл*
- *Растительное масло – 30 мл*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Лук – 1 шт.*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать поперек волокон порционными кусками, посолить, поперчить, жарить на растительном масле до образования золотистой корочки. Переложить в форму для запекания, залить томатным соком и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Зелень кинзы вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Готовое мясо выложить на блюдо, полить образовавшимся во время запекания соусом, посыпать луком и кинзой.

Тефтели из баранины

Ингредиенты

- *Баранина – 500 г*
- *Рис – 150 г*
- *Мясной бульон – 200 мл*
- *Кетчуп – 2 столовые ложки*
- *Лук – 2 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Рис промыть. Баранину и лук дважды пропустить через мясорубку, добавить рис, яйцо и зелень, посолить, поперчить и перемешать. Сформовать небольшие тефтели, выложить их в форму для запекания и залить бульоном, смешанным с кетчупом. Накрыть форму фольгой, поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем фольгу снять и запекать тефтели до готовности.

Мясо кролика, тушенное в сметане

Ингредиенты

- *Мясо кролика – 1 кг*
- *Сметана – 200 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо кролика промыть, нарубить кусочками по 50–70 г, посолить, поперчить, обжаривать в растительном масле до образования золотистой корочки, после чего влить немного воды, добавить лук и тушить на среднем огне в течение 15–20 минут. Затем добавить сметану и довести блюдо до готовности на слабом огне.

Мясо выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Мясо кролика, тушенное с морковью и капустой

Ингредиенты

- *Мясо кролика – 1 кг*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Капуста – 200 г*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь вымыть, очистить и мелко нарезать.

Мясо кролика промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, обжаривать в растительном масле до образования золотистой корочки, затем переложить в глубокую сковороду, добавить морковь и капусту, залить водой так, чтобы жидкость покрывала содержимое не более чем наполовину.

Тушить на слабом огне в течение 1 часа, затем выложить на блюдо, полить образовавшимся при тушении соусом.

Кролик, жаренный в сухарях

Ингредиенты

- *Тушка кролика*
- *Яйца – 3 шт.*

• *Панировочные сухари – 200 г*
• *Свиной жир*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Яйца взбить. Тушку кролика промыть, разрубить на 6–8 частей, натереть солью и перцем, смазать взбитыми яйцами и обвалять в панировочных сухарях.

Куски мяса обжарить в растопленном свином жире до образования золотистой корочки, затем выложить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 25–30 минут.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Речная рыба с картофелем и хреном

Ингредиенты
- *Филе речной рыбы – 200 г*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Тертый хрен – 50 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Филе рыбы промыть, отварить в подсоленной воде, поперчить, посыпать хреном, выложить вместе с картофелем на блюдо.

Филе хека, жаренное в панировочных сухарях

Ингредиенты
- *Филе хека – 400 г*
- *Панировочные сухари – 100 г*
- *Майонез – 50 г*
- *Растительное масло*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе хека промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и жарить на растительном масле до готовности. Жареную рыбу выложить на блюдо, смазать майонезом.

Филе речной рыбы с рисом

Ингредиенты
- *Филе речной рыбы – 300 г*
- *Рис – 100 г*
- *Лук – 3 шт.*
- *Растительное масло*
- *Сливочное масло*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Рис отварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом. Филе рыбы промыть, посолить, обжарить в растительном масле вместе с луком, выложить на блюдо, гарнировать луком.

Вареные кальмары с картофелем

Ингредиенты

- *Кальмары – 200 г*
- *Картофель – 2–3 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Сливочное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кольцами.

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками, посолить и обжарить в сливочном масле. Кальмары выложить на блюдо, поперчить, гарнировать картофелем и морковью.

Вареные кальмары с яйцами

Ингредиенты

- *Кальмары – 1 кг*
- *Вареные яйца – 3–4 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кольцами.

Кольца кальмаров и кружочки яиц выложить слоями на блюдо, поперчить, полить майонезом.

Котлеты из щуки

Ингредиенты

- *Филе щуки – 500 г*
- *Лук – 1 шт.*

• *Яйцо – 1 шт.*
• *Растительное масло*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Филе щуки промыть. Лук очистить и вымыть. Филе щуки и лук пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец, перемешать.

Из фарша сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Филе хека в кляре

Ингредиенты
• *Филе хека – 500 г*
• *Готовое тесто для кляра – 200 г*
• *Имбирь – ¼ чайной ложки*
• *Растительное масло*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Филе промыть, нарезать порционными кусками, посолить, натереть имбирем и перцем. Каждый кусок обмакнуть в кляр и обжаривать в растительном масле до готовности.

Кальмары с кислыми яблоками

Ингредиенты
• *Кальмары – 200 г*
• *Кислые яблоки – 200 г*
• *Вареные яйца – 5 шт.*
• *Майонез*
• *Соль*

Способ приготовления

Кальмары промыть, очистить, отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Яйца очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Кальмары перемешать с яблоками, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, посыпать тертыми яйцами.

Рыбные котлеты с креветками

Ингредиенты

- *Филе морской рыбы – 300 г*
- *Очищенные креветки – 150 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с креветками, добавить яйцо, посолить, поперчить, сформовать котлеты, жарить на растительном масле до готовности.

Блюда из овощей

Болгарский перец, фаршированный рисом и морковью

Ингредиенты
- *Болгарский перец – 5–6 шт.*
- *Рис – 100 г*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Томатная паста – 3 столовые ложки*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить плодоножки с семенами, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить, вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Рис перебрать, перемешать с луком и морковью, поперчить, посолить, нафаршировать этой смесью стручки перца, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить растительное масло и тушить на слабом огне в течение 10 минут, затем положить томатную пасту, лавровый лист и тушить до готовности.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Помидоры, запеченные в тесте

Ингредиенты
- *Помидоры – 4–5 шт.*
- *Мука – 2 столовые ложки*
- *Сыр – 100 г*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. В муку добавить

немного воды, соль и замесить жидкое тесто. Яйца взбить. Обмакнуть каждый кружочек помидоров в тесто, выложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать тертым сыром, перцем, залить взбитыми яйцами и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

Болгарский перец, фаршированный морковью и зеленым горошком

Ингредиенты

- *Болгарский перец – 5–6 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Томатная паста – 2 столовые ложки*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить плодоножки с семенами, сделав круговой надрез у плодоножки. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.

Зеленый горошек перемешать с морковью, наполнить этим фаршем стручки перца, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить соль, сливочное масло, тушить на слабом огне в течение 5–7 минут, затем положить томатную пасту, лавровый лист и тушить до готовности.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Голубцы по-украински

Ингредиенты

- *Капустные листья – 8-10 шт.*
- *Мясной фарш – 300–400 г*
- *Сало – 100 г*
- *Лук – 3 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Томатная паста – 2 столовые ложки*
- *Сметана – 3 столовые ложки*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Черный перец – 4–5 горошин*
- *Соль*

Способ приготовления

Капустные листья вымыть. Лук очистить, вымыть и разрезать на четверти. Мясной фарш пропустить через мясорубку вместе с луком и салом, добавить яйцо, соль и тщательно перемешать. В середину каждого капустного листа выложить фарш. Листья свернуть конвертами, уложить в кастрюлю, залить кипящей водой, добавить томатную пасту, растительное масло, лавровый лист, перец горошком и тушить до готовности. Выложить голубцы на блюдо, смазать сметаной, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Голубцы с курицей

Ингредиенты

- *Филе курицы – 500 г*
- *Рис – 50 г*
- *Капуста – 1 вилок*
- *Растительное масло*
- *Томатный соус*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть, снять листья, обдать их кипятком. Филе промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, смешать с рисом. На листья капусты выложить фарш, свернуть конвертом. Голубцы выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, добавить томатный соус, тушить до готовности.

Жареные голубцы

Ингредиенты

- *Говядина – 500 г*
- *Вареный рис – 50 г*
- *Капуста – 1 вилок*
- *Растительное масло*
- *Панировочные сухари*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть, снять листья, обдать их кипятком. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, выложить на сковороду с разогретым растительным

маслом, обжарить, довести до готовности на среднем огне, смешать с рисом. На листья капусты выложить фарш, свернуть конвертом. Голубцы обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить.

Капуста, тушенная с яйцами и луком

Ингредиенты

- *Капуста – 500 г*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Капусту выложить на сковороду, добавить лук, перемешать, влить растительное масло и тушить на слабом огне до полуготовности. Затем положить яйца, добавить соль, сливочное масло, влить немного воды и тушить, помешивая, до готовности.

Запеканка из капусты

Ингредиенты

- *Капуста – 500 г*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Панировочные сухари – 2 столовые ложки*
- *Сыр – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, уложить в сковороду, добавить 3 столовые ложки растительного масла, соль и тушить на слабом огне до полуготовности. Зелень петрушки вымыть, сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить.

Капусту выложить в смазанную оставшимся растительным маслом и посыпанную сухарями форму, залить яйцами, посыпать сыром и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 5–7 минут.

Готовую запеканку выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Капуста, тушенная с мясом

Ингредиенты
- *Капуста – 500 г*
- *Мясо – 200 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками, обжарить в 1 столовой ложке растительного масла до золотистого цвета, затем смешать с капустой и луком, посолить, добавить оставшееся растительное масло, влить немного воды, тушить в течение 10 минут, затем положить томатную пасту и тушить до готовности. Капусту и мясо выложить на блюдо, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Капуста, тушенная с рисом

Ингредиенты
- *Капуста – 500 г*
- *Рис – 100 г*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Лук – 1 шт.*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидор вымыть и протереть через сито. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Капусту перемешать с луком, выложить в кастрюлю, влить воду, выложить рис, добавить растительное масло, перец, соль и тушить в течение 15–20 минут на слабом огне, затем добавить протертый помидор и тушить до готовности.

Капусту выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и

подать к столу.

Баклажаны, запеченные с помидорами

Ингредиенты
- *Баклажаны – 3–4 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны замочить в подсоленной воде на 1 час, затем опустить в кипящую воду, снять кожицу и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить со сметаной.

Баклажаны и помидоры выложить в сковороду, посолить, добавить 3 столовые ложки растительного масла, обжарить в течение 5 минут на среднем огне, затем выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить смесью яиц и сметаны и запечь в разогретой до 180 °С духовке в течение 5 минут. Готовые баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Печеные баклажаны

Ингредиенты
- *Баклажаны – 3–4 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Уксус – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны вымыть, испечь в духовке, очистить от кожицы, нарезать полосками по длине, выложить на тарелку, посолить, поперчить, полить смесью уксуса и растительного масла,

посыпать зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Картофель со сметаной в горшочках

Ингредиенты
- *Картофель – 5 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сметана – 200 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – ½ пучка*
- *Горчица*
- *Уксус*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть и мелко нарезать. Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, добавить горчицу, лук, уксус, перемешать и оставить на 10 минут.

Посыпать зеленью укропа и петрушки, заправить сметаной, разложить по порционным глиняным горшочкам и поставить на 15–20 минут в разогретую до 200 °С духовку.

Картофель под яичным соусом

Ингредиенты
- *Картофель – 5 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Растительное масло*
- *Уксус*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Для приготовления соуса взбить яйца с растительным маслом и уксусом.

Картофель и лук выложить в сковороду, залить 150 мл горячей воды, посолить, поперчить, довести до кипения и тушить на слабом огне в течение 3 минут, затем выложить на блюдо, полить соусом.

Кабачки с сыром

Ингредиенты
- *Кабачки – 250 г*
- *Сыр – 50 г*
- *Растительное масло – 30 мл*
- *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить. Сыр натереть на крупной терке. Кабачки выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, жарить с обеих сторон до готовности, посыпать сыром.

Щавель, тушенный с яйцами

Ингредиенты
- *Щавель – 300 г*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Растительное масло – 75 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Щавель перебрать, вымыть, мелко нарезать. Выложить в неглубокую кастрюлю с разогретым маслом, посолить и тушить до выпаривания жидкости. Добавить взбитые яйца, перемешать и тушить в течение 2–3 минут. Готовый щавель посыпать перцем.

Тыква, жаренная с фисташками

Ингредиенты
- *Тыква – 600 г*
- *Очищенные фисташки – 100 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, удалить семена, нарезать кубиками. Тыкву и фисташки выложить в сковороду, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 15 минут, затем посолить, добавить сливочное масло, увеличить огонь и жарить, помешивая, до готовности.

Свекла, тушенная с зеленью

Ингредиенты
- *Свекла – 2–3 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Майонез*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, испечь в духовке, очистить, нарезать соломкой. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Свеклу посолить, поперчить, смешать с зеленью укропа и петрушки, выложить на сковороду, влить немного воды, тушить 3 минуты, добавить майонез, тушить еще 3 минуты.

Запеканка из фасоли и сыра

Ингредиенты
- *Белая фасоль – 100 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло*
- *Панировочные сухари*
- *Соль*

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль варить в подсоленной воде до готовности. Сыр натереть на крупной терке.

Фасоль выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, полить взбитыми яйцами, посыпать сыром, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Картофель, запеченный с яблоками

Ингредиенты
- *Картофель – 3 шт.*
- *Яблоки – 3 шт.*
- *Сыр – 150 г*
- *Зелень петрушки*
- *Растительное масло*
- *Соль*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Картофель и яблоки выложить на смазанный растительным маслом противень, посолить, посыпать сыром. Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 35 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Блюда из грибов

Грибы, тушенные с картофелем и капустой

Ингредиенты
- *Грибы – 300 г*
- *Капуста – 300 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Лук – 2–3 шт.*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Растительное масло – 6 столовых ложек*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Грибы перебрать, промыть, очистить, нарезать ломтиками. Затем выложить в сковороду, добавить капусту, картофель, лук, растительное масло, посолить, влить немного воды, тушить до готовности, затем выложить на блюдо, посыпать толченым чесноком и подать к столу.

Жареные вешенки с сыром

Ингредиенты
- *Вешенки – 500 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Сметана – 100 г*
- *Сливочное масло*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы перебрать, промыть, выложить в сковороду и обжаривать в сливочном масле до готовности. Грибы выложить горкой на блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленью укропа.

Икра грибная

Ингредиенты

- *Сушеные грибы – 100 г*
- *Соленые грибы – 200 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Уксус – 1 столовая ложка*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Перец*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Сушеные грибы замачивать в теплой воде 30 минут, затем промыть, отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку вместе с солеными грибами.

Лук выложить в сковороду, добавить грибы, растительное масло, поперчить, влить немного воды и тушить в течение 10–15 минут. Грибную икру смешать с толченым чесноком и уксусом, выложить в блюдо, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу.

Пловы

Плов с цветной капустой

Ингредиенты

- *Длиннозерный рис – 400 г*
- *Цветная капуста – 100 г*
- *Стручковая фасоль – 100 г*
- *Зеленый горошек – 100 г*
- *Морковь – 100 г*
- *Топленое или сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Тертый имбирь – ⅓ чайной ложки*
- *Куркума – ⅓ чайной ложки*
- *Помидоры – 3 шт.*
- *Острый перец – ½ шт.*
- *Лавровый лист*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть и замочить в холодной подсоленной воде на 30–35 минут. Цветную капусту разделить на соцветия, вымыть. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Стручковую фасоль вымыть и нарезать. Перец вымыть, очистить, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. В сотейнике растопить масло. Обжарить в нем перец, куркуму и имбирь. Добавить нарезанные овощи, кроме помидоров, и обжаривать в течение 5 минут. Выложить рис, перемешать и залить соленой водой (900 мл).

Затем добавить помидоры, лавровый лист, еще раз перемешать и довести до кипения. Варить на слабом огне до испарения воды. Закрыть сотейник крышкой и варить еще 15–20 минут. Подать к столу, посыпав нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Плов с грибами и помидорами

Ингредиенты

- *Индийский рис – 500 г*
- *Грибы – 300 г*
- *Мясной бульон – 500 мл*

• *Растительное масло – 100 мл*
• *Помидоры – 3 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Сыр – 150 г*
• *Лавровый лист*
• *Специи*
• *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, дать стечь воде и обжарить до золотистого оттенка. Грибы тщательно промыть, нарезать и обжаривать в течение 7-10 минут. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, добавить к грибам и обжаривать в течение 3–5 минут. Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками. Сыр натереть на мелкой терке. Выложить в казан рис, обжаренные грибы и лук, добавить помидоры, перемешать и залить горячим бульоном, добавить соль, лавровый лист и специи по вкусу. Довести до кипения, накрыть крышкой, поставить в духовку на 25–30 минут. К столу подавать горячим.

Перед подачей каждую порцию посыпать тертым сыром.

Плов вегетарианский по-киргизски

Ингредиенты
• *Рис – 600 г*
• *Растительное масло – 200 мл*
• *Морковь – 200 г*
• *Лук – 3 шт.*
• *Чеснок – 3–4 зубчика*
• *Молотый черный и красный перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть и замочить в теплой воде на 2 часа. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Чеснок очистить, вымыть. Растительное масло разогреть в казане, обжарить в нем лук до золотистого цвета, добавить морковь. Посолить, положить зубчики чеснока, черный и красный перец. Все вместе обжаривать в течение 10 минут, затем залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 18–20 минут. Выложить в казан ровным слоем подготовленный рис и увеличить огонь. Когда жидкость испарится, собрать плов от стенок казана к середине, накрыть крышкой и тушить на минимальном огне в течение 25 минут.

Плов с шампиньонами и баклажанами

Ингредиенты

- *Растительное масло – 80 мл*
- *Лук – 150 г*
- *Шампиньоны – 500 г*
- *Баклажаны – 2 шт.*
- *Сладкий желтый перец – 1 шт.*
- *Сладкий зеленый перец – 1 шт.*
- *Помидоры – 3–4 шт.*
- *Рис – 450 г*
- *Бульон из кубиков – 500 мл*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Специи*
- *Соль*

Способ приготовления

В кастрюлю налить растительное масло. Грибы промыть, обсушить салфеткой, нарезать средними кубиками и выложить в масло. Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кубиками. Перец вымыть, очистить, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками.

Рис тщательно промыть, выложить в кастрюлю, добавить нарезанные баклажаны, перец и помидоры, залить бульоном (300 мл), посолить, довести до кипения и варить на среднем огне 15–20 минут.

Добавить специи, накрыть кастрюлю крышкой, убавить огонь до минимума и варить до готовности. Подать к столу, украсив вымытой зеленью укропа и петрушки.

Индийский острый плов

Ингредиенты

- *Рис – 300 г*
- *Лук – 12 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Острый перец – 2 шт.*
- *Творог – 50 г*
- *Смесь пряностей – 5 г*
- *Чеснок – 5 зубчиков*
- *Сыр – 130 г*
- *Растительное масло*
- *Соль*

Способ приготовления

Стручки острого перца вымыть, очистить, мелко нарезать. Зубчики чеснока очистить, вымыть, истолочь. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками. Рис промыть, отваривать в подсоленной воде в течение 15 минут. Острый перец, чеснок и лук залить растительным маслом и пассеровать в течение 2–3 минут. Добавить нарезанные помидоры и творог, залить водой (150 мл), довести до кипения и тушить на минимальном огне в течение 5–8 минут. Затем смешать с отваренным рисом, посыпать тертым сыром (100 г) и пряностями и готовить на среднем огне в течение 5-10 минут.

Перед подачей к столу плов выложить горкой на блюдо и посыпать оставшимся тертым сыром.

Плов по-болгарски

Ингредиенты

- *Рис – 300 г*
- *Вода – 600 мл*
- *Лук – 3 шт.*
- *Помидоры – 5 шт.*
- *Сладкий перец – 2 шт.*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Зелень укропа, петрушки, базилика, сельдерея*
- *Специи*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами, обжаривать в казане на растительном масле в течение 3 минут. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, добавить к луку и обжаривать в течение 2 минут. Перец вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, добавить к жареным овощам. Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками, выложить в казан. Зелень укропа, петрушки, базилика и сельдерея вымыть, мелко нарезать. Рис промыть, добавить к овощам, посолить, приправить специями, залить водой и варить на среднем огне в течение 20–25 минут. Подать к столу, слегка остудив и украсив нарезанной зеленью.

Плов по-милански

Ингредиенты

• *Золотистый рис – 300 г*
• *Шампиньоны – 500 г*
• *Миндаль – 100 г*
• *Растительное масло – 100 мл*
• *Бульон – 250 мл*
• *Лук – 1 шт.*
• *Твердый сыр – 100 г*
• *Сушеный барбарис – 5 г*
• *Томатный соус – 100 мл*
• *Зелень укропа, петрушки, сельдерея, кинзы*
• *Специи*
• *Соль*

Способ приготовления

Растительное масло налить в казан и разогревать в течение 3–4 минут. Миндальные орехи очистить, измельчить, выложить в разогретое масло. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами, добавить к орехам. Шампиньоны промыть, просушить салфеткой, нарезать тонкими ломтиками, выложить в казан и обжаривать в течение 5–7 минут. Рис промыть, выложить в казан, залить частью бульона и варить в течение 10–15 минут, регулярно помешивая ложкой. Когда жидкость испарится, добавить ягоды барбариса, долить еще немного бульона, довести до кипения. В полуготовый плов высыпать натертый на крупной терке сыр, снять казан с огня, плотно закрыть крышкой и оставить доходить до готовности. Зелень укропа, петрушки, сельдерея, кинзы вымыть, мелко нарезать. Готовое блюдо хорошо перемешать, украсить нарезанной зеленью и подать в горячем виде с томатным соусом.

Шафрановый плов

Ингредиенты
• *Рис – 250 г*
• *Топленое масло – 100 г*
• *Шафран – ½ чайной ложки*
• *Картофель – 4 шт.*
• *Растительное масло – 50 мл*
• *Зелень укропа*
• *Соль*

Способ приготовления

Рис тщательно промыть, замочить в теплой воде вместе с шафраном на 30–40 минут, затем слить воду, варить рис в

подсоленной кипящей воде на слабом огне в течение 15–20 минут. Затем залить плов топленым маслом, накрыть кастрюлю крышкой, варить на слабом огне в течение 10 минут. Картофель вымыть, очистить, нарезать круглыми ломтиками, посолить, обжарить в растительном масле до готовности. Зелень укропа вымыть, отделить кисточки от стеблей. Готовый рис уложить горкой на блюдо, сверху выложить ломтики поджаренного картофеля, украсить веточками зелени укропа.

Вегетарианские блюда

Тушеные кабачки

Ингредиенты
- *Кабачки – 500 г*
- *Помидоры – 5 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Растительное масло*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, залить кипятком на 5 минут, после чего снять с них кожицу. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки вымыть, очистить, обжарить в растительном масле, влить немного воды, добавить помидоры, чеснок и зелень петрушки. Тушить 15 минут, посолить, поперчить, нагревать на среднем огне в течение 5 минут, выложить горкой на блюдо.

Баклажаны, тушенные с морковью

Ингредиенты
- *Баклажаны – 3–4 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Баклажаны, морковь и лук выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло и жарить в течение 5–7 минут на среднем огне, затем влить немного воды и тушить до готовности.

Кабачки с маринованными грибами

Ингредиенты

- *Кабачки – 500 г*
- *Маринованные грибы – 100 г*
- *Мука – 100 г*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Маринованные грибы мелко нарезать.

Кружки кабачков выложить на блюдо. На каждый кружок положить маринованные грибы.

Кабачки, тушенные с луком

Ингредиенты

- *Кабачки – 200 г*
- *Лук – 4 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, размять. Лук обжарить до золотистого цвета в растительном масле, добавить помидоры и тушить 5 минут, затем влить немного воды, выложить кабачки, посолить, поперчить и тушить до готовности на слабом огне. Готовые кабачки выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Кабачки, запеченные с чесноком и луком

Ингредиенты

- *Кабачки – 500 г*
- *Чеснок – 7 зубчиков*
- *Лук – 3 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить, вымыть и крупно нарезать. Кабачки, лук и чеснок выложить на смазанный растительным маслом противень, посолить, поперчить, запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Кабачки, тушенные с морковью и репой

Ингредиенты

- *Кабачки – 500 г*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Репа – 1 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Репу вымыть, очистить и мелко нарезать.

Кабачки смешать с морковью и репой, выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности на слабом огне.

Гарниры

Жареный картофель с зеленым луком

Ингредиенты
- *Картофель – 7 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Зеленый лук – 3 пучка*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками и обжарить в растительном масле вместе с луком. Зеленый лук вымыть и нарубить. Картофель смешать с зеленым луком, посолить, поперчить.

Картофельное пюре по-итальянски

Ингредиенты
- *Картофель – 6 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Томатная паста*
- *Сливочное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Помидоры вымыть, опустить в кипяток на 3–4 минуты, снять кожицу и протереть через сито.

Из картофеля, протертых помидоров и яйца приготовить пюре. Взять небольшие формочки, смазать внутреннюю поверхность сливочным маслом, выложить пюре и запечь в духовке. Готовое пюре полить томатной пастой и подать к столу в формочках.

Стручковая фасоль со сметаной

Ингредиенты

• *Стручковая фасоль – 200 г*
• *Сметана – 200 г*
• *Сливочное масло – 25 г*
• *Зелень петрушки*
• *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Фасоль вымыть, крупно нарезать, выложить в сковороду, влить немного воды, тушить 10 минут, добавить сливочное масло, обжаривать 5 минут.

Добавить сметану, посолить и тушить до готовности. Перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки.

Пюре из зеленого горошка и салата латук

Ингредиенты

• *Зеленый горошек – 200 г*
• *Салат латук – 100 г*
• *Корни петрушки – 3 шт.*
• *Сливочное масло*
• *Сахар*
• *Соль*

Способ приготовления

Корни петрушки очистить, вымыть, мелко нарезать. Салат латук вымыть. Зеленый горошек промыть, выложить в кастрюлю, залить кипящей водой, добавить корни петрушки, салат, накрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности. Вареные овощи протереть через сито, добавить масло, сахар и соль, перемешать.

Пюре из зеленого горошка и моркови

Ингредиенты

• *Зеленый горошек – 200 г*
• *Морковь – 3 шт.*
• *Сметана – 50 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Зеленый горошек отварить в подсоленной воде. Морковь вымыть, отварить, очистить. Зеленый горошек и морковь измельчить с помощью блендера, посолить, поперчить, перемешать со сметаной.

Пюре из фасоли

Ингредиенты
- *Белая фасоль – 500 г*
- *Молоко – 500 мл*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Фасоль промыть, замочить на 3–4 часа в холодной воде, затем отварить в этой же воде… Воду слить, фасоль протереть через сито… Влить, взбивая, горячее молоко, добавить масло и соль, тщательно перемешать.

Капуста, тушенная с яблоками

Ингредиенты
- *Капуста – 600 г*
- *Яблоки – 300 г*
- *Сахар – 25 г*
- *Сливочное масло*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, выложить в кастрюлю, влить 50 мл воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 20 минут. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками, добавить к капусте и тушить 10 минут. Затем добавить сливочное масло, соль, сахар, перемешать и тушить еще 10 минут.

Картофель по-деревенски

Ингредиенты
- *Картофель – 6–7 шт.*
- *Зеленый лук – 3 пучка*
- *Сметана – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Картофель смешать с зеленым луком, посолить, поперчить, полить сметаной.

Морковь, тушенная с луком

Ингредиенты
- *Морковь – 500 г*
- *Лук – 4–5 шт.*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло*
- *Зелень укропа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить лук, растительное масло, томатную пасту, жарить в течение 5 минут на среднем огне, затем влить немного воды, тушить до готовности, посыпать зеленью укропа.

Лук, запеченный с яблоками

Ингредиенты
- *Лук – 2 шт.*
- *Яблоки – 4 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Растительное масло*
- *Панировочные сухари*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Лук выложить на смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, сверху выложить яблоки, залить взбитым яйцом, посолить. Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут.

Белая фасоль с луком

Ингредиенты
- *Фасоль – 200 г*
- *Лук – 2–3 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Растительное масло*

• *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Предварительно замоченную фасоль сварить в подсоленной воде. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с фасолью. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Каши

Тыквенная каша

Ингредиенты
- *Тыква – 800 г*
- *Пшено – 300 г*
- *Молоко – 1 л*
- *Сливочное масло*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками, влить горячее молоко, довести до кипения, добавить сахар, соль, промытую крупу и варить на слабом огне до готовности.

Рисовая каша с томатным соусом и сыром

Ингредиенты
- *Рис – 200 г*
- *Томатный соус – 100 мл*
- *Тертый сыр – 50 г*
- *Сливочное масло*
- *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, залить кипящей подсоленной водой, довести до кипения на сильном огне, затем уменьшить огонь и варить в течение 10 минут. Воду слить, рис переложить в небольшую кастрюлю, добавить сливочное масло, осторожно размешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в разогретую духовку на 25–30 минут. Готовый рис слегка обжарить в сковороде на сливочном масле, осторожно помешивая.

При подаче к столу рис полить томатным соусом и посыпать тертым сыром.

Перловая каша с луком

Ингредиенты
- *Перловая крупа – 200 г*
- *Свиное сало – 100 г*

• *Лук – 2 шт.*
• *Соль*

Способ приготовления

Крупу промыть в теплой воде, воду слить, крупу промыть в горячей воде. 2,5 л воды довести до кипения, посолить, всыпать крупу и сварить рассыпчатую кашу.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в сале. В горячую кашу положить лук, перемешать.

Гречневая каша с огурцами

Ингредиенты
• *Гречневая крупа – 200 г*
• *Огурцы – 3 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Сливочное масло*
• *Соль*

Способ приготовления

Крупу промыть. 2,5 л воды довести до кипения, посолить, добавить крупу и сварить рассыпчатую кашу.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в сливочном масле. Огурцы вымыть, натереть на терке.

В горячую кашу добавить лук и огурцы, тщательно перемешать.

Геркулесовая каша с бананами

Ингредиенты
• *Геркулес – 200 г*
• *Бананы – 2 шт.*
• *Молоко – 200 мл*
• *Сливочное масло*
• *Сахар*

Способ приготовления

Геркулес залить 300 мл воды, довести до кипения, варить в течение 5 минут, влить молоко, добавить сахар, варить до готовности. Кашу заправить маслом.

Бананы очистить, нарезать кружочками. Кашу разложить по тарелкам, добавив в каждую кусочки бананов.

Овсяная каша с изюмом

Ингредиенты

- *Овсяные хлопья – 200 г*
- *Молоко – 400 мл*
- *Изюм – 50 г*
- *Сливочное масло*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить 200 мл воды, довести до кипения, варить в течение 10 минут. Влить молоко, добавить сахар, соль, варить до готовности, добавить предварительно замоченный изюм и сливочное масло.

Рисовая каша с изюмом

Ингредиенты

- *Рис – 300 г*
- *Изюм без косточек – 100 г*
- *Оливковое масло – 20 мл*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, залить 700 мл воды, варить в течение 10 минут, добавить изюм, сахар, соль, варить до готовности. Кашу заправить оливковым маслом.

Пшенная каша с луком и морковью

Ингредиенты

- *Пшено – 200 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Морковь – 3 шт.*
- *Растительное масло*
- *Сливочное масло*
- *Соль*

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить в растительном масле.

Пшено промыть, залить водой, варить в течение 15 минут, добавить лук и морковь, посолить, довести до готовности на слабом огне. Кашу заправить сливочным маслом.

Пшеничная каша с грибами

Ингредиенты
- *Пшеничная крупа – 200 г*
- *Шампиньоны – 200 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло*
- *Сливочное масло*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы и лук обжарить в растительном масле. Крупу промыть, залить водой, варить 20 минут, добавить грибы и лук, посолить, довести до готовности на слабом огне. Кашу заправить сливочным маслом.

Гречневая каша с томатом

Ингредиенты
- *Гречневая крупа – 200 г*
- *Томатный соус – 100 мл*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло*
- *Сливочное масло*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить томатный соус, нагревать 3 минуты. Гречневую крупу промыть, залить водой, варить 10 минут, добавить томатную заправку, довести на слабом огне до готовности, заправить сливочным маслом.

Манная каша с изюмом

Ингредиенты
- *Манная крупа – 200 г*
- *Изюм без косточек – 40 г*
- *Молоко – 1 л*
- *Сливочное масло*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Крупу залить кипящим молоком, посолить, добавить сахар, варить 10 минут, добавить изюм, довести до готовности на слабом огне. Кашу заправить сливочным маслом.

Кукурузная каша с луком и грибами

Ингредиенты

- *Кукурузная крупа – 200 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сушеные грибы – 30 г*
- *Растительное масло*
- *Сливочное масло*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Предварительно замоченные грибы мелко нарезать, слегка обжарить в растительном масле.

Кукурузную крупу залить водой, варить в течение 20 минут, добавить грибы, варить еще 10 минут, выложить лук, варить до готовности. Кашу заправить сливочным маслом.

Горячие блюда – готовим на природе и на даче

Супы

Охотничья кухня

Бульон из куропатки с рисом и раковыми шейками

Ингредиенты
- *Куропатки – 500 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Корни сельдерея – 100 г*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Корень петрушки – 80 г*
- *Вареный рис – 100 г*
- *Вареные раковые шейки – 50 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Подготовленную тушку куропатки промыть, просушить, нарезать порционными кусками. Сложить их в котелок с разогретым маслом, обжарить на сильном огне, посолить и поперчить. Затем влить воду (3 л), довести до кипения и варить на углях. Через 10 минут добавить очищенные, вымытые и мелко нарезанные коренья сельдерея и петрушки, варить до готовности мяса, в конце добавив лавровый лист. Мясо вынуть, удалить кожу, отделить мякоть от костей, мелко нарезать, бульон процедить. Перед подачей к столу выложить в тарелки мясо, налить бульон. Посыпать суп вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать разогретый рис с раковыми шейками.

Суп-пюре из перепелок

Ингредиенты
- *Мясо перепелок – 500 г*
- *Мука – 50 г*
- *Сливочное масло – 30 г*
- *Молоко – 80 мл*
- *Яичный желток – 1 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Лук – 100 г*
- *Специи*

• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, обжарить в масле (использовать половину). Затем переложить в котелок, залить водой, приправить солью и специями по вкусу и сварить бульон на сильном огне. Мясо вынуть, удалить кожу, отделить мякоть от костей (кости не выбрасывать). Мясо мелко нарезать, затем истолочь. Добавить к нему охлажденный процеженный бульон (использовать половину), взбить все вместе.

Оставшимся бульоном залить кости, варить 30 минут на углях, затем снова процедить. Лук очистить, вымыть, нарезать, спассеровать в оставшемся масле. Добавить муку, спассеровать все вместе, затем влить немного бульона, варить 5 минут и ввести в остальной бульон, варить до загустения. Добавить мясное пюре, вновь довести до кипения. Заправить все смесью из взбитого яичного желтка и молока, добавить соль и перец. Перед подачей к столу посыпать суп-пюре промытой и измельченной зеленью петрушки.

Суп-пюре из мяса зайца с овощами

Ингредиенты
• *Мясо зайца – 500 г*
• *Морковь – 100 г*
• *Корни петрушки – 100 г*
• *Лук – 100 г*
• *Мука – 50 г*
• *Сливочное масло – 60 г*
• *Молоко – 200 мл*
• *Яичный желток – 1 шт.*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Лавровый лист*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Подготовленное мясо промыть, нарезать порционными кусками, залить водой и довести до кипения на сильном огне, снимая пену. Добавить лавровый лист, очищенные, вымытые и крупно нарезанные коренья петрушки, морковь и лук. Ввести соль и перец, варить все до готовности мяса. Затем бульон процедить, мясо вынуть, отделить его от костей и растереть в ступке.

Разбавить мясное пюре небольшим количеством охлажденного бульона, протереть через сито.

Из процеженного бульона и спассерованной в масле муки приготовить белый соус. Процедить его, смешать с охлажденной мясной массой и довести до кипения на углях. Готовый суп заправить яичным желтком, взбитым с молоком. Посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа.

Суп из лосятины со сморчками и фрикадельками

Ингредиенты

- *Говяжий бульон – 2–3 л*
- *Лосятина – 500 г*
- *Сморчки – 120 г*
- *Мука – 10 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Лук – 100 г*
- *Печень индейки – 100 г*
- *Почечный телячий жир – 50 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Яичные желтки – 3 шт.*
- *Сливки – 80 мл*
- *Толченые ядра грецких орехов – 20 г*
- *Черствая булка – 300 г*
- *Зелень петрушки и сельдерея – 1 пучок*
- *Черный перец горошком – 5 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лосятину промыть, разделить на две части, одну часть мелко нарезать, сварить в бульоне из говяжьих костей. Вторую часть измельчить. Обжарить промытую печень индейки в сливочном масле (использовать половину), протереть, соединить с измельченным мясом, добавить почечный телячий жир, яйца и яичные желтки, соль, грецкие орехи, размоченную в воде черствую булку, влить сливки. Все это тщательно перемешать, сформовать фрикадельки, опустить их в кипящий бульон.

Сморчки промыть, затем обжарить их в оставшемся сливочном масле, добавить муку, очищенный, вымытый нашинкованный лук, перец горошком. Обжарить все вместе и переложить в бульон, варить на углях, помешивая, до готовности. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и рубленой зеленью петрушки и сельдерея.

Суп гороховый с копченой уткой

Ингредиенты

- *Копченая утка – 400 г*
- *Горох – 150 г*
- *Мука – 50 г*
- *Жир – 80 г*
- *Лук – 100 г*
- *Гренки из белого хлеба – 120 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Лимонный сок – 20 мл*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Горох перебрать, промыть, залить водой, довести до кипения на сильном огне, выложить копченую тушку утки, нарезанную порционными кусками. Отварить утку до мягкости, а горох – до пюреобразного состояния. Куски утки вынуть, отделить мясо от костей, мякоть нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать в жире (использовать 50 г), выложить в суп за 15–20 минут до его готовности. В это же время заправить суп лавровым листом, лимонным соком, солью и перцем.

Добавить муку, обжаренную в оставшемся жире и разбавленную небольшим количеством охлажденного бульона.

Перед подачей к столу выложить в тарелки кусочки мяса, налить суп, посыпать его вымытой, измельченной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать гренки.

Суп из вальдшнепов с овощами и крупами

Ингредиенты

- *Вальдшнепы – 400 г*
- *Лук – 120 г*
- *Морковь – 100 г*
- *Корни петрушки – 100 г*
- *Перловая крупа – 120 г*
- *Топленое масло – 50 г*
- *Сметана – 80 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Подготовленные тушки вальдшнепов промыть, нарезать порционными кусками, залить водой и довести до кипения на сильном огне, снять пену. Перловую крупу, предварительно замоченную, выложить в суп, варить до готовности на углях.

Лук, морковь и коренья петрушки очистить, вымыть, нашинковать и спассеровать в масле, выложить в суп за 15 минут до окончания варки. Добавить лавровый лист, перец и соль по вкусу. Перед подачей к столу заправить суп сметаной, посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Суп из тетерева с репой

Ингредиенты

- *Тетерев – 400 г*
- *Репа – 200 г*
- *Мука – 30 г*
- *Сливочное масло – 60 г*
- *Столовое вино – 200 мл*
- *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Черный перец горошком*
- *Соль*

Способ приготовления

Подготовленную тушку тетерева промыть, нарубить порционными кусками, слегка обжарить в сливочном масле. Затем выложить куски мяса в котелок, залить водой, довести до кипения на сильном огне, снять пену, варить на углях. Развести теплой водой муку, влить ее в кастрюлю с мясом. Добавить очищенную, вымытую, нашинкованную репу. Готовую репу протереть через сито, развести бульоном и снова выложить в суп. Влить туда же столовое вино, добавить соль, лавровый лист, перец горошком, довести до кипения на сильном огне, проварить 3 минуты и снять с огня. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Борщ с олениной и сосисками

Ингредиенты

- *Оленина – 400 г*
- *Говяжья грудинка – 250 г*

• *Сосиски – 200 г*
• *Сушеные белые грибы – 50 г*
• *Капуста – 200 г*
• *Свекла – 600 г*
• *Лук – 100 г*
• *Лук-порей – 100 г*
• *Корень сельдерея – 50 г*
• *Корень петрушки – 50 г*
• *Сметана – 200 г*
• *Жир – 100 г*
• *Столовый маргарин – 50 г*
• *Лавровый лист – 3 шт.*
• *Молотая гвоздика – 2 г*
• *Майоран – 3 г*
• *Зелень укропа и петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Оленину и говяжью грудинку промыть, нарезать порционными кусками, залить водой, варить на сильном огне до готовности мяса. Затем мясо нарезать порционными кусками, бульон процедить. Свеклу, лук-порей, лук, коренья сельдерея и петрушки очистить, вымыть, нарезать соломкой, спассеровать в жире. Залить овощи горячим мясным бульоном, добавить вымытую и нашинкованную капусту, варить на углях до готовности.

Сушеные белые грибы, предварительно размоченные и нарезанные, слегка обжарить вместе с нарезанными сосисками в маргарине. Выложить обжарку в борщ через 10 минут после капусты. Добавить майоран, лавровый лист, гвоздику, перец и соль, варить борщ на углях до готовности.

Перед подачей к столу выложить в тарелки куски мяса и грудинки, налить борщ, заправить его сметаной, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Лучшие рецепты ухи

Уха рыбацкая двойная

Ингредиенты

• *Пескари и окуни – 500 г*
• *Судак – 500 г*
• *Лук – 200 г*

• *Корни петрушки – 100 г*
• *Зелень петрушки и укропа – 100 г*
• *Лавровый лист*
• *Черный перец горошком*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, удалить жабры и глаза, промыть. Пескари и окуни выложить в котелок, залить холодной водой, посолить и варить 35–40 минут на костре. В процеженный бульон добавить очищенные и вымытые лук, коренья петрушки, куски судака. Варить уху еще 15 минут на углях, периодически снимая пену, добавить перец горошком и лавровый лист, посолить.

Разлить уху по тарелкам и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, предварительно вымытой.

Уха «Волжские просторы»

Ингредиенты

• *Окуни и ерши – 500 г*
• *Стерлядь – 500 г*
• *Корень хрена – 100 г*
• *Измельченная черемша – 5 г*
• *Измельченный имбирь – 5 г*
• *Соевый соус – 25 мл*
• *Кукурузный крахмал – 25 г*
• *Сливочное масло – 50 г*
• *Кунжутное масло – 5 г*
• *Столовый уксус – 3 мл*
• *Зелень петрушки – 100 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, разделать на филе, промыть и нарезать ломтиками длиной примерно 4 см. Крахмал развести в небольшом количестве воды, обмазать этой смесью кусочки филе, посолить и обжарить в сливочном масле до образования золотистой корочки.

Воду в котелке довести до кипения, выложить в нее обжаренную рыбу, нарезанный тонкой соломкой очищенный и вымытый хрен, черемшу, имбирь и варить, накрыв крышкой, на

углях в течение 15 минут. Затем бульон процедить, снова выложить в него кусочки рыбы, разрезанную на куски стерлядь, добавить соевый соус, уксус, посолить и поперчить по вкусу и снова довести до кипения.

Варить еще 15–20 минут. Затем сбрызнуть кунжутным маслом и посыпать вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Русская уха

Ингредиенты

- *Налим – 600 г*
- *Судак – 600 г*
- *Ерши или окуни – 400 г*
- *Картофель – 400 г*
- *Лук – 120 г*
- *Сливочное масло – 25 г*
- *Корни петрушки – 100 г*
- *Зелень укропа – 100 г*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Налима обработать: снять с тушки кожу «чулком», надрезав ее вокруг головы. Удалить плавники и жабры, выпотрошить, промыть. У судака срезать плавники, удалить чешую, внутренности и голову, вырезать позвоночник.

Обработанную мелкую рыбу залить холодной водой и варить 20 минут, затем добавить кости и головы налима и судака. Готовый бульон процедить.

Филе крупной рыбы с кожей и реберными костями разрезать на несколько крупных кусков. Картофель, лук и коренья петрушки очистить, вымыть, нарезать дольками, выложить в кипящий бульон.

Варить все вместе 15 минут, затем добавить подготовленные куски судака и налима, посолить и поперчить, добавить лавровый лист и варить еще 15–20 минут на углях.

Готовую уху заправить сливочным маслом, посыпать измельченной зеленью укропа, предварительно вымытой.

Уха из щуки и окуней

Ингредиенты
- *Филе щуки – 500 г*
- *Окуни – 300 г*
- *Зеленый лук – 50 г*
- *Тертый хрен – 100 г*
- *Лук – 100 г*
- *Морковь – 70 г*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе щуки промыть, нарезать порционными кусками, отварить, охладить и переложить в другую посуду. В бульон, оставшийся от варки щуки, выложить подготовленные окуни, тертый хрен, морковь и лук, предварительно очищенные, вымытые и нарезанные кубиками. Варить уху в течение 15–20 минут на углях, в конце варки посолить, поперчить и добавить лавровый лист.

Готовый бульон процедить, разлить по тарелкам или бульонным чашкам, в которые заранее выложить отваренное филе щуки. Посыпать уху вымытым и мелко нарезанным зеленым луком.

Уха с фрикадельками из рыбы

Ингредиенты
- *Мелкая рыба – 300 г*
- *Лук – 120 г*
- *Корни петрушки и сельдерея – 160 г*
- *Морковь – 80 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 100 г*
- *Соль*

Для фрикаделек
- *Филе сига (налима или судака) – 300 г*
- *Пшеничный хлеб – 200 г*
- *Сливки – 50 мл*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 10 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Коренья петрушки и сельдерея, лук и морковь очистить,

вымыть и нарезать соломкой. Мелкую рыбу обработать, залить водой и приготовить бульон, добавив коренья петрушки и сельдерея, морковь и лук. Готовый бульон процедить.

Приготовить фрикадельки, пропустив филе сига 2–3 раза через мясорубку. К рыбному фаршу добавить яйцо, растопленное сливочное масло, замоченный в сливках хлеб, посолить и поперчить.

Полученную массу тщательно перемешать, вымесить и сформовать из нее шарики. Отварить рыбные фрикадельки в приготовленном бульоне. Готовую уху посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Закуски и вторые блюда

Готовим на решетке

Бутерброды с овощами

Ингредиенты

- *Ржаной хлеб – 5–6 ломтиков*
- *Редис – 2–3 шт.*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Петрушка – ½ пучка*
- *Соль*

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Редис и огурец вымыть и мелко нарубить, чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть.

Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, заправить растительным маслом, выложить смесь на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки.

Бутерброды с огурцами и зеленью

Ингредиенты

- *Ржаной хлеб – 5–6 ломтиков*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Зелень укропа – ½ пучка*
- *Соль*

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить нарезанный тонкими кружочками огурец таким образом, чтобы кружочки находили друг на друга. Бутерброды посолить, посыпать зеленью укропа.

Бутерброды с яйцами и огурцами

Ингредиенты

- *Ржаной хлеб – 5–6 ломтиков*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Соль*

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Огурцы вымыть, очистить и нарезать кружочками, яйца очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рублеными яйцами. Ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и яиц, сверху уложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки.

Бутерброды с паштетом из брынзы

Ингредиенты

- *Ржаной хлеб – 5–6 ломтиков*
- *Брынза – 150 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить перец. Зелень петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, украсить веточками петрушки.

Бутерброды с мясом курицы и солеными огурцами

Ингредиенты

- *Пшеничный хлеб – 5–6 ломтиков*
- *Отварное мясо курицы – 100 г*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Мясо нарезать ломтиками, огурцы – дольками.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить ломтики мяса, а на них – дольки соленых огурцов.

Бутерброды с брынзой и помидорами

Ингредиенты

- *Ржаной хлеб – 5–6 ломтиков*
- *Брынза – 100 г*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Брынзу натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать растительным маслом и обжарить на решетке. На приготовленные гренки выложить кружочки помидоров и тертую брынзу.

Бутерброды с маслинами

Ингредиенты

- *Пшеничный хлеб – 5–6 ломтиков*
- *Маслины – 10–12 шт.*
- *Вареные яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Горчица – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков, желтки растереть с солью и горчицей. Белки нарубить.

Из маслин удалить косточки, мякоть мелко нарубить и смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом. Полученную смесь тщательно взбить.

Ломтики хлеба смазать растительным маслом, обжарить на решетке, выложить на каждый ломтик смесь маслин, яичных желтков и сливочного масла. Готовые бутерброды украсить яичным белком.

Помидоры с куриным фаршем

Ингредиенты

- *Помидоры – 6–7 шт.*
- *Куриный фарш – 150 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сыр – 100 г*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Куриный фарш выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить лук, сливочное масло, влить немного воды и тушить над раскаленными углями. Сыр натереть на крупной терке.

Помидоры наполнить приготовленным фаршем, посыпать тертым сыром, смазать майонезом и испечь на решетке.

Печеные баклажаны

Ингредиенты

- *Баклажаны – 3–4 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Уксус – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Баклажаны вымыть, запечь на решетке над раскаленными углями, очистить от кожицы, нарезать полосками по длине, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить смесью уксуса и растительного масла, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Закуска из маринованных грибов и рыбы

Ингредиенты

- *Маринованные грибы – 300 г*

• *Филе отварной рыбы – 200 г*
• *Картофель – 2 шт.*
• *Консервированный зеленый горошек – 50 г*
• *Майонез – 50 г*
• *Сметана – 50 г*
• *Горчица – 1 чайная ложка*
• *Вареное яйцо – 1 шт.*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Маринованные грибы крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, запечь на решетке над раскаленными углями и нарезать. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Майонез взбить со сметаной. Филе рыбы измельчить.

Грибы смешать с рыбой, картофелем и зеленым горошком, посолить, выложить горкой на блюдо, полить смесью майонеза и сметаны, оформить кружочками яйца и веточками петрушки.

Грибы, запеченные с сыром

Ингредиенты
• *Грибы – 500 г*
• *Сыр – 100 г*
• *Сметана – 100 г*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Грибы перебрать, промыть, очистить, посолить, посыпать сыром, запечь на решетке над раскаленными углями, затем выложить горкой на блюдо, полить сметаной, посыпать зеленью укропа.

Закуска из запеченных шампиньонов и яиц

Ингредиенты
• *Шампиньоны – 300 г*
• *Вареные яйца – 5–6 шт.*
• *Уксус – 1 столовая ложка*
• *Растительное масло – 3 столовые ложки*

• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Сахар – ¼ чайной ложки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть, измельчить, посыпать сахаром, перцем и сбрызнуть уксусом.

Грибы перебрать, очистить, промыть, посолить, запечь на решетке над раскаленными углями, затем остудить и нарезать ломтиками.

Грибы смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа.

Печеные помидоры, фаршированные креветками

Ингредиенты
• *Креветки – 400 г*
• *Помидоры – 8 шт.*
• *Рис – 100 г*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Панировочные сухари – 2 столовые ложки*
• *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
• *Тертый сыр – 2 столовые ложки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать маленькими кусочками. Рис промыть, отварить в подсоленной воде, остудить, смешать с креветками, панировочными сухарями, яйцом, перцем и солью.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, наполнить подготовленной начинкой, полить растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром и испечь на решетке над раскаленными углями.

Рыба в маринаде

Ингредиенты
• *Рыба – 500 г*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Лук – 2 шт.*

• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Уксус – 1 столовая ложка*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Лавровый лист – 2 шт.*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Зелень петрушки – ½ пучка*
• *Гвоздика*
• *Корица*
• *Соль*

Способ приготовления

Для приготовления маринада лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, выложить в котелок, добавить сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, уксус, соль, влить 500 мл воды и кипятить над раскаленными углями в течение 15 минут. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить. Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, залить маринадом и оставить на 30 минут. Решетку смазать растительным маслом, выложить на нее куски рыбы и жарить над раскаленными углями до готовности. Готовую рыбу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Рыба в кляре

Ингредиенты

• *Рыба – 500 г*
• *Молоко – 100 мл*
• *Мука – 2 столовые ложки*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Имбирь – ¼ чайной ложки*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, залить молоком и оставить на 5 минут. Затем натереть имбирем и перцем, обвалять в муке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Решетку смазать растительным маслом, выложить на нее куски рыбы и жарить над раскаленными углями до готовности.

Готовую рыбу посыпать зеленью укропа.

Судак, жаренный с картофелем

Ингредиенты
- *Судак – 500 г*
- *Картофель – 6 шт.*
- *Сметана – 100 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Огурцы – 3 шт.*
- *Редис – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Зелень укропа – ½ пучка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Зелень укропа вымыть и нарубить. Огурцы и редис вымыть и нарезать кружочками. Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, смазать сметаной и посыпать зеленью укропа. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать и посолить. Решетку смазать маслом, выложить на нее картофель и рыбу и жарить над раскаленными углями до готовности. Рыбу и картофель выложить на блюдо, украсить веточками петрушки, оформить кружочками огурцов и редиса.

Жареный карп

Ингредиенты
- *Карп – 500 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Панировочные сухари – 2 столовые ложки*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем и обвалять в панировочных сухарях. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Решетку смазать сливочным маслом, выложить на нее куски рыбы и кольца лука и жарить над раскаленными

углями до готовности. Рыбу и лук выложить на блюдо, оформить веточками петрушки и кружочками лимона.

Сом с белым вином

Ингредиенты

- *Сом – 1 кг*
- *Белое вино – 100 мл*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Помидоры – 3–4 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, залить вином и оставить на 20 минут.

Решетку смазать маслом, выложить на нее куски рыбы и жарить над раскаленными углями до готовности, каждые 2–3 минуты поливая маринадом.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Готовую рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и оформить дольками помидоров.

Минтай, жаренный с баклажанами

Ингредиенты

- *Минтай – 1 кг*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Баклажаны – 4 шт.*
- *Мука – 4 столовые ложки*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Помидоры – 4 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Зелень укропа – ½ пучка*
- *Зелень кинзы – ½ пучка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, полить 2 столовыми ложками растительного масла. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружками. Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть и нарубить. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, посыпать чесноком, обвалять в муке. Решетку смазать оставшимся маслом, выложить на нее куски рыбы и кружочки баклажанов и жарить над раскаленными углями до готовности.

Рыбу и баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью и оформить кружочками помидоров и огурцов.

Окунь в сметанном соусе

Ингредиенты

- *Окуни – 1 кг*
- *Панировочные сухари – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Сметана – 100 г*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Зелень укропа – ½ пучка*
- *Зелень петрушки – ½ пучка*
- *Помидоры – 5 шт.*
- *Огурцы – 3 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Для приготовления соуса чеснок очистить, промыть, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сметану взбить с чесноком, солью, перцем и зеленью укропа.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, смазать 1 столовой ложкой растительного масла, обвалять в панировочных сухарях.

Решетку смазать оставшимся растительным маслом, выложить на нее куски рыбы и жарить над раскаленными углями, через каждые 2–3 минуты смазывая приготовленным соусом.

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть.

Рыбу выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и оформить ломтиками огурцов и помидоров.

Форель по-итальянски

Ингредиенты

- *Форель – 1 кг*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Красное вино – 100 мл*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Душистый перец горошком – 5–7 шт.*
- *Томатный соус – 4 столовые ложки*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Редис – 1 пучок*
- *Укроп – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить и посыпать черным перцем. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Для приготовления маринада смешать томатный соус, вино, лук и душистый перец, довести до кипения. Маринадом залить рыбу и оставить на 30 минут.

Редис и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Решетку смазать сливочным маслом, выложить на нее куски рыбы и жарить над раскаленными углями, каждые 2–3 минуты поливая маринадом.

Рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, украсить кружочками редиса и огурцов.

Судак с белым вином и пряностями

Ингредиенты

- *Судак – 1,5–2 кг*
- *Белое вино – 200 мл*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Помидоры – 6 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Имбирь – ¼ чайной ложки*
- *Молотый кардамон – на кончике ножа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, натереть смесью имбиря, кардамона и перца, посолить, залить вином и оставить на 20 минут.

Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, нанизать на шампуры и запечь над раскаленными углями.

Решетку смазать сливочным маслом, выложить на нее рыбу и жарить над раскаленными углями до готовности.

Рыбу выложить на блюдо, украсить зеленью укропа и петрушки, оформить печеными помидорами.

Карп с картофелем

Ингредиенты

- *Карп – 1 кг*
- *Лимонный сок – 100 мл*
- *Картофель – 4 шт.*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Мускатный орех – на кончике ножа*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать крупными кусками и посолить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Лимонный сок смешать с перцем, мускатным орехом и 200 мл воды. Куски рыбы посолить, залить приготовленным маринадом и оставить на 20 минут. Решетку смазать маслом, выложить на нее куски рыбы и картофеля и жарить над раскаленными углями до готовности.

Картофель и рыбу выложить на блюдо и перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки.

Фаршированный судак

Ингредиенты

- *Судак – 1 кг*
- *Лук – 3 шт.*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Майонез – 2 столовые ложки*

• *Огурцы – 2 шт.*
• *Помидоры – 3 шт.*
• *Молотый имбирь – на кончике ножа*
• *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком, посыпать имбирем и начинить этим фаршем рыбу.

Решетку смазать сливочным маслом, выложить на нее рыбу и жарить над раскаленными углями до готовности.

Огурцы и помидоры вымыть, нарезать дольками, посолить, смазать майонезом.

Рыбу выложить на блюдо и оформить дольками огурцов и помидоров.

Жареные свиные ребрышки

Ингредиенты

• *Свиные ребрышки – 500 г*
• *Растительное масло – 100 мл*
• *Кетчуп – 2 столовые ложки*
• *Горький перец – 1 шт.*
• *Огурцы – 4 шт.*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Горький перец вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Свиные ребрышки промыть и нарубить. Масло смешать с горьким перцем, кетчупом, солью и черным перцем. Свиные ребрышки залить приготовленным маринадом, оставить на 1 час, затем выложить на решетку и жарить над раскаленными углями до готовности. Ребрышки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и оформить дольками огурцов.

Мясо, жаренное с овощами

Ингредиенты

• *Баранина – 200 г*

• Говядина – 200 г
• Лук – 5 шт.
• Болгарский перец – 3 шт.
• Баклажан – 1 шт.
• Растительное масло – 1 столовая ложка
• Топленое сало – 1 столовая ложка
• Красный молотый перец
• Соль

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Баклажан вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Решетку смазать растительным маслом, выложить на нее мясо, болгарский перец, кружочки баклажана, кольца лука, полить топленым салом и жарить над раскаленными углями до готовности.

Жареное мясо кролика

Ингредиенты
• Мясо кролика – 400 г
• Свиной шпик – 50 г
• Майонез – 2 столовые ложки
• Сливочное масло – 2 столовые ложки
• Сок 1 лимона
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать шпиком, посолить, поперчить, смазать майонезом. Решетку смазать сливочным маслом, выложить на нее мясо и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая лимонным соком.

Рубленая свинина с орехами

Ингредиенты
• Свинина – 500 г
• Измельченные ядра грецких орехов – 100 г
• Зелень укропа – 1 пучок
• Кетчуп – 100 мл

• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, перемешать с орехами, разделить на порции, завернуть каждую в фольгу и запекать на решетке над раскаленными углями до готовности. Зелень укропа вымыть и нарубить. Мясо вынуть из фольги, выложить на блюдо, полить кетчупом и посыпать зеленью укропа.

Рулет из говядины и овощей

Ингредиенты

• *Говядина – 1 кг*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Корень петрушки – 1 шт.*
• *Корень сельдерея – 1 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Вареное яйцо – 1 шт.*
• *Сало – 50 г*
• *Майонез – 1 столовая ложка*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Для приготовления начинки лук очистить, вымыть, нарубить. Яйцо очистить и нарубить. Сало мелко нарезать. Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать, добавить лук, яйцо, сало и перемешать. Мясо промыть, отбить, посолить, поперчить, выложить приготовленную начинку, свернуть рулетом, завязать ниткой, смазать майонезом и жарить на решетке над раскаленными углями до готовности.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Рулет нарезать порционными кусками и посыпать зеленью петрушки.

Рулеты из свинины с помидорами

Ингредиенты

• *Отбивные из свинины – 10 шт.*
• *Растительное масло – 6 столовых ложек*
• *Помидоры – 5 шт.*

• *Чеснок – 5 зубчиков*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Белое вино – 3 столовые ложки*
• *Соевый соус – 3 столовые ложки*
• *Корень сельдерея – 1 шт.*
• *Шафран – ¼ чайной ложки*
• *Молотый кориандр – на кончике ножа*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Корень сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Для приготовления начинки помидоры вымыть, нарезать, добавить 2 зубчика чеснока. Для приготовления маринада 4 столовые ложки растительного масла смешать с вином, соевым соусом, добавить оставшийся чеснок, кориандр, шафран и корень петрушки. Отбивные залить маринадом, оставить на 2 часа, посолить, поперчить, смазать растительным маслом, выложить на каждый кусок начинку, свернуть рулетом и завязать нитками. Рулеты выложить на решетку, обжарить над раскаленными углями, удалить нитки, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа.

Курица с зеленью, жаренная в фольге

Ингредиенты
• *Тушка курицы*
• *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Помидоры – 4 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Тушку курицы промыть, начинить зеленью петрушки, укропа и зеленым луком, натереть солью и перцем, смазать маслом, завернуть в двойной слой фольги, выложить на решетку и жарить над раскаленными углями в течение 40 минут. Фольгу снять, курицу нарубить порционными кусками и украсить дольками помидоров.

Жареная курица с яблоками

Ингредиенты
- *Тушка курицы*
- *Яблоки – 3–4 шт.*
- *Тертый сыр – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Молоко – 100 мл*
- *Мука – 1 чайная ложка*
- *Панировочные сухари – 100 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить. Тушку курицы промыть и начинить четвертинками яблок. Яйца взбить с солью и перцем, добавить муку, тертый сыр, влить молоко, перемешать и облить этой смесью курицу.

Курицу посыпать панировочными сухарями, выложить на решетку, жарить над раскаленными углями до готовности, затем нарубить порционными кусками, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Готовим в казане

Помидоры по-татарски

Ингредиенты
- *Помидоры – 4–5 шт.*
- *Яйца – 5 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Лук – 2 шт.*
- *Уксус – 2 чайные ложки*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Острый кетчуп – 1 чайная ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Лук очистить, нарезать

кольцами, уложить в эмалированную посуду, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, нарезать дольками, выложить в казан, добавить толченый чеснок, перец, соль, кетчуп, растительное масло, влить немного воды и нагревать над раскаленными углями в течение 10 минут. Затем залить помидоры яйцами и нагревать полученную смесь еще 15 минут. Закуску выложить на блюдо и оформить кольцами маринованного лука.

Томатная закуска с баклажанами

Ингредиенты

- *Помидоры – 5–6 шт.*
- *Баклажаны – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь над раскаленными углями, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить в казан, добавить баклажаны, растительное масло, перец, соль, влить немного воды и нагревать над раскаленными углями в течение 15 минут.

Томатную закуску выложить горкой на блюдо, посыпать зеленью укропа.

Тушеные овощи

Ингредиенты

- *Кабачки – 200 г*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Лимон – ½ шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Лимон очистить от кожуры и нарезать кружочками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить.

Лук выложить в казан, добавить 1 столовую ложку растительного масла, обжарить до золотистого цвета над раскаленными углями, добавить помидоры, зеленый лук и жарить еще в течение 5 минут. Затем влить немного воды, выложить кабачки, посолить, поперчить, добавить оставшееся растительное масло и тушить над раскаленными углями до готовности.

Готовые овощи выложить на блюдо, посыпать чесноком и зеленью укропа и оформить кружочками лимона.

Фаршированные баклажаны

Ингредиенты

- *Баклажаны – 4–5 шт.*
- *Говяжий фарш – 200 г*
- *Рис – 2 столовые ложки*
- *Лук – 3 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Томатная паста – 2 столовые ложки*
- *Сметана – 1 столовая ложка*
- *Майонез – 1 столовая ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Говяжий фарш перемешать с рисом, луком, мякотью баклажанов и зеленью укропа, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками. Баклажаны выложить в казан, влить воды, посолить, добавить растительное масло, перец, сметану и тушить над раскаленными углями в течение 15 минут. Добавить томатную пасту и тушить еще в течение 20–25 минут. Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, смазать майонезом и полить оставшимся от тушения соусом.

Тушеные грибы

Ингредиенты
- *Грибы – 300 г*
- *Помидоры – 4 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Сметана – 100 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, 1 помидор измельчить, остальные – нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Грибы перебрать, очистить, промыть, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, добавить масло и жарить над раскаленными углями в течение 15 минут. Добавить лук, муку и жарить еще 10 минут. Затем переложить грибы в казан, влить немного воды, посолить, выложить сметану, измельченный помидор и тушить над раскаленными углями до готовности. Готовые грибы выложить на блюдо, украсить веточками укропа и оформить кружочками помидоров.

Говядина с квасом

Ингредиенты
- *Говядина – 400 г*
- *Топленое сало – 3 столовые ложки*
- *Хлебный квас – 200 мл*
- *Томатная паста – 2 столовые ложки*
- *Мука – 2 чайные ложки*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Корни петрушки – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Зеленый лук – ½ пучка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить,

поперчить, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку топленого сала, жарить над раскаленными углями в течение 5–7 минут, затем влить квас, добавить смесь томатной пасты и муки и тушить до готовности. Мясо вынуть, а оставшийся от тушения соус процедить.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Картофель, морковь, корни петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в сковороду, посолить, добавить лук, оставшееся сало и обжарить над раскаленными углями. Овощи и мясо переложить в казан, залить соусом и тушить 20 минут.

Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо и овощи выложить на блюдо, посыпать зеленым луком и зеленью укропа.

Говядина по-польски

Ингредиенты

- *Говядина – 500 г*
- *Лук – 3 шт.*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Болгарский перец – 2 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Топленое масло – 2 столовые ложки*
- *Тмин – ½ чайной ложки*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать полосками. Мясо промыть и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Лук выложить в казан, добавить топленое масло и жарить над раскаленными углями в течение 3 минут, затем добавить мясо, посолить, поперчить, жарить в течение 10 минут, затем влить немного воды и тушить в течение 5–7 минут. Затем выложить картофель, болгарский перец, добавить чеснок, тмин, тушить в течение 15–20 минут. Затем выложить помидоры и тушить до готовности.

Свинина по-эстонски

Ингредиенты

- *Свинина – 500 г*
- *Картофель – 5 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Топленое масло – 2 столовые ложки*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Красное сухое вино – 100 мл*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть и мелко нарезать. Мясо промыть, нарезать соломкой, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку масла, лук и обжарить над раскаленными углями. Мясо и лук переложить в казан, добавить картофель, чеснок, зелень укропа, оставшееся масло, посолить, поперчить и жарить над раскаленными углями в течение 5–7 минут. Затем влить вино, немного воды, добавить томатную пасту, тушить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Говядина с яблоками

Ингредиенты

- *Говядина – 500 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Яблоки – 3 шт.*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Томатная паста – 2 столовые ложки*
- *Лавровый лист*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать соломкой.

Яблоки и лук выложить в сковороду, посыпать мукой,

добавить 1 столовую ложку масла и обжарить над раскаленными углями.

Мясо выложить в казан, добавить оставшееся масло, посолить, поперчить, обжарить над раскаленными углями, затем влить немного воды, тушить в течение 20 минут, после чего добавить яблоки, лук, томатную пасту, лавровый лист и тушить до готовности.

Тушеная баранина

Ингредиенты

- *Баранина – 400 г*
- *Топленое сало – 2 столовые ложки*
- *Лук – 3 шт.*
- *Томатная паста – 3 столовые ложки*
- *Уксус – 1 столовая ложка*
- *Мясной бульон – 100 мл*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки и кинзы вымыть и нарубить. Лук выложить в сковороду, посыпать мукой, добавить зелень петрушки и кинзы, 1 столовую ложку топленого сала, томатную пасту и тушить над раскаленными углями в течение 7-10 минут. Мясо промыть, нарубить небольшими кусками, выложить в казан, посолить, поперчить, добавить оставшееся топленое сало, влить бульон и тушить над раскаленными углями в течение 20 минут, затем добавить лук и зелень и тушить до готовности.

Баранина с фасолью

Ингредиенты

- *Баранина – 400 г*
- *Сливочное масло – 4 столовые ложки*
- *Консервированная фасоль – 300 г*
- *Мука – 2 столовые ложки*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень укропа – 1 пучок*

• *Зелень петрушки – ½ пучка*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Муку обжарить на сковороде без масла. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Мясо промыть, нарезать кубиками, выложить в казан, добавить 2 столовые ложки сливочного масла, посолить, поперчить и жарить над раскаленными углями в течение 15 минут. Затем влить немного воды, тушить в течение 20 минут, выложить муку, оставшееся масло, зеленый лук и зелень укропа, фасоль и тушить еще в течение 10 минут. Мясо и фасоль выложить горкой на блюдо, украсить веточками петрушки.

Свинина, тушенная с вином и медом

Ингредиенты

• *Свинина – 400 г*
• *Мед – 2 чайные ложки*
• *Красное вино – 3 столовые ложки*
• *Консервированный зеленый горошек – 200 г*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Черный перец горошком – 4–6 шт.*
• *Топленое масло – 2 столовые ложки*
• *Лавровый лист – 3 шт.*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в казан, посолить, поперчить, добавить топленое масло и обжарить над раскаленными углями. Затем добавить черный перец горошком, лавровый лист, мед, влить вино, немного воды и тушить до готовности. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо выложить на блюдо, гарнировать зеленым горошком, украсить зеленым луком.

Говяжья печень, тушенная в молоке

Ингредиенты

• *Говяжья печень – 400 г*
• *Картофель – 4 шт.*
• *Молоко – 100 мл*
• *Мясной бульон – 100 мл*

• Лук – 2 шт.
• Растительное масло – 4 столовые ложки
• Томатная паста – 1 столовая ложка
• Зелень укропа – 1 пучок
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Печень очистить от пленок, промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить в течение 3 минут над раскаленными углями. Картофель и лук выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить над раскаленными углями в течение 5–7 минут.

Картофель, лук и печень выложить в казан, добавить оставшееся растительное масло, жарить в течение 3 минут над раскаленными углями, затем влить молоко, бульон, тушить в течение 7-10 минут, после чего посолить, поперчить, добавить томатную пасту и тушить до готовности.

Почки по-русски

Ингредиенты
• Говяжьи почки – 500 г
• Морковь – 2 шт.
• Репа – 2 шт.
• Растительное масло – 3 столовые ложки
• Картофель – 4 шт.
• Соленые огурцы – 3 шт.
• Сметана – 150 г
• Томатная паста – 1 столовая ложка
• Чеснок – 3 зубчика
• Лавровый лист
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Почки промыть, разрезать пополам, залить холодной водой и оставить на 2 часа, затем промыть проточной водой, выложить в котелок, залить подсоленной водой, довести до кипения, варить в течение 25 минут, бульон слить. Почки остудить, нарезать тонкими ломтиками, выложить в сковороду, добавить 1 столовую

ложку растительного масла и обжарить над раскаленными углями. Морковь, картофель и репу вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить оставшееся растительное масло и обжарить над раскаленными углями. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Соленые огурцы промыть холодной водой и нарезать кубиками. Почки, морковь, картофель, репу, соленые огурцы выложить в казан, посолить, поперчить, влить немного воды, добавить лавровый лист, перец горошком, сметану и тушить над раскаленными углями в течение 10 минут. Затем добавить томатную пасту и чеснок и тушить до готовности.

Говяжий язык с овощами

Ингредиенты

- *Говяжий язык – 300 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Капуста – 100 г*
- *Топленое масло – 1 столовая ложка*
- *Сметана – 3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Черный перец горошком – 4–6 шт.*
- *Черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Язык промыть, отварить, очистить от кожицы, нарезать соломкой.

Картофель, корень петрушки и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Капусту и зелень петрушки вымыть и нарубить. Язык, картофель, корень петрушки, морковь, лук и капусту выложить в казан, посолить, поперчить, добавить топленое масло, жарить в течение 5 минут, затем влить немного воды, добавить сметану, перец горошком, лавровый лист и тушить над раскаленными углями до готовности. Язык и овощи выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Куриная печень с грибами

Ингредиенты

- *Куриная печень – 300 г*
- *Отварные грибы – 100 г*
- *Грибной бульон – 100 мл*
- *Топленое масло – 3 столовые ложки*
- *Сметана – 3 столовые ложки*
- *Картофель – 4 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Грибы нарезать ломтиками. Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой.

Печень очистить от пленок, промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в сковороду, добавить 2 столовые ложки топленого масла и обжарить над раскаленными углями. Лук и картофель обжарить отдельно в оставшемся масле.

Печень, лук, картофель и грибы выложить в казан, влить бульон, посолить, добавить сметану и тушить до готовности.

Филе цыпленка, тушенное в белом вине

Ингредиенты

- *Филе цыпленка – 300–400 г*
- *Сливочное масло – 4 столовые ложки*
- *Лук – 1 шт.*
- *Помидоры – 4 шт.*
- *Куриный бульон – 100 мл*
- *Белое вино – 100 мл*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Тертый сыр – 2 столовые ложки*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, очистить от кожицы и семян и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Филе цыпленка промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в сковороду, посолить, поперчить, посыпать мукой, добавить 2 столовые ложки сливочного масла и жарить

над раскаленными углями в течение 7-10 минут. Филе цыпленка, лук и чеснок выложить в казан, добавить оставшееся масло, влить вино, тушить в течение 10 минут, затем добавить помидоры и тушить до готовности.

Кусочки мяса и лук выложить на блюдо, посыпать тертым сыром, украсить зеленью укропа.

Цыпленок с сухофруктами

Ингредиенты

- *Тушка цыпленка*
- *Изюм – 100 г*
- *Чернослив – 100 г*
- *Топленое масло – 100 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Изюм и чернослив замочить на 1 час в теплой воде, затем промыть.

Тушку цыпленка промыть, посолить, смазать сметаной, нанизать на вертел и обжарить над раскаленными углями. Затем нарубить порционными кусками, выложить в казан, добавить масло, лук, изюм, чернослив, влить немного воды и тушить до готовности.

Филе цыпленка в сметане

Ингредиенты

- *Филе цыпленка – 500 г*
- *Сметана – 200 г*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Черный перец горошком – 5–6 шт.*
- *Картофель – 5 шт.*
- *Топленое масло – 1 столовая ложка*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить топленое масло и жарить над раскаленными углями в течение 10 минут.

Филе цыпленка промыть, нарезать порционными кусками, выложить в казан, добавить сливочное масло, смешанную с мукой сметану, лавровый лист, перец горошком и тушить в течение 15–20 минут. Затем добавить картофель, соль и тушить до готовности.

Мясо и картофель выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, украсить веточками петрушки.

Утка с мандаринами

Ингредиенты

- *Тушка утки*
- *Топленое масло – 2 столовые ложки*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Мандарины – 4 шт.*
- *Томатный соус – 200 мл*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Тушку утки промыть, натереть солью и перцем, смазать сметаной, нанизать на вертел, обжарить над раскаленными углями, затем нарубить порционными кусками.

Для приготовления соуса мандарины очистить от кожуры, разделить на дольки, залить томатным соусом, добавить сахар, довести до кипения.

Куски утки выложить в казан, добавить топленое масло, соус и тушить над раскаленными углями в течение 7-10 минут.

Фаршированные ножки утки

Ингредиенты

- *Ножки утки – 2 шт.*
- *Пшеничный хлеб – 100 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Шампиньоны – 200 г*
- *Куриный бульон – 1 стакан*
- *Печень утки – 100 г*
- *Майонез – 50 г*

• *Лук – 1 шт.*
• *Сливочное масло – 4 столовые ложки*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, очистить, нарезать ломтиками, посолить и жарить в 2 столовых ложках сливочного масла до готовности.

Печень промыть, нарезать кусочками, посолить и обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла. Лук очистить, вымыть и нарезать. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Ножки утки промыть, снять кожу чулком, у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей.

Мякоть отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, шампиньонами, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем ножки, зашить нитками, выложить в казан, обжарить в оставшемся сливочном масле с обеих сторон, влить немного воды, куриный бульон и тушить до готовности на слабом огне, остудить, убрать нитки.

Фаршированные ножки выложить на блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Плов с куриными окорочками

Ингредиенты

• *Куриные окорочка – 500 г*
• *Рис – 100 г*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Квас – 200 мл*
• *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
• *Майонез – 2 столовые ложки*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть и отварить в подсоленной воде. Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть. Куриные окорочка

промыть, нанизать на вертел, натереть солью и перцем, смазать сливочным маслом и майонезом, обжарить над раскаленными углями, затем нарубить порционными кусками. Куски курицы выложить в казан, добавить лук, морковь, влить квас и тушить над раскаленными углями в течение 20 минут. Затем выложить рис, перемешать и тушить в течение 3 минут. Плов выложить горкой на блюдо.

Плов из баранины с айвой

Ингредиенты

- *Баранина – 300 г*
- *Рис – 1 кг*
- *Айва – 2–3 шт.*
- *Курдючное сало – 250 г*
- *Морковь – 400 г*
- *Лук – 3–4 шт.*
- *Красный перец – 1 шт.*
- *Барбарис*
- *Зира*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой.

В разогретом казане перекалить кубики бараньего курдючного сала, снять шкварки, обжарить кольца лука, пока они не станут коричневыми и хрупкими. Выложить в казан мясо, обжарить, добавить морковь.

Целую айву вымыть, разделить на 2 или 4 части, удалить косточки и немного поджарить вместе с морковью и мясом. Налить в казан воду и тушить все продукты на умеренном огне в течение 50 минут, добавить соль и специи.

Рис промыть, добавить в казан. После испарения влаги собрать рис к середине казана горкой и накрыть на 25–30 минут, убавив огонь до минимума. Перед подачей к столу вынуть кусочки айвы и мяса, перемешать плов, выложить горкой на блюдо, а в центре и по краям разложить айву и мясо.

Плов из баранины с изюмом

Ингредиенты

- *Баранина – 120 г*
- *Морковь – 120 г*
- *Лук – 40 г*
- *Курдючное сало – 50 г*
- *Изюм – 40 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать крупными кусками. Лук очистить и вымыть. Рис тщательно промыть, морковь вымыть и очистить.

Морковь и лук нарезать соломкой и спассеровать.

Сварить из баранины бульон. Вынуть мясо и нарезать его тонкими ломтиками. В бульон выложить рис, лук и морковь, изюм (кишмиш), добавить соль и варить до тех пор, пока рис не станет мягким.

Разогреть курдючное сало. После того как рис сварится, добавить горячее курдючное сало, размешать и выложить рядами вперемежку с вареным мясом, нарезанным тонкими ломтиками.

Готовим в горшочках

Помидоры с копченым салом в горшочке

Ингредиенты

- *Помидоры – 4–5 шт.*
- *Болгарский перец – 300 г*
- *Копченое свиное сало – 100 г*
- *Яйца – 5 шт.*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена, нарезать дольками. Сало нарезать кубиками, жарить в сковороде над раскаленными углями до вытапливания жира, затем переложить в горшочек, добавить помидоры, влить немного воды и нагревать в течение 10 минут.

Болгарский перец вымыть, испечь над раскаленными углями, снять с него кожицу и удалить семена. Перец нарезать дольками, добавить в горшочек, залить взбитыми яйцами, перемешать, посолить, поперчить и нагревать над раскаленными углями в течение 5 минут.

Закуска из болгарского перца и сыра

Ингредиенты

- *Болгарский перец – 300 г*
- *Сыр – 200 г*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Панировочные сухари – 2 столовые ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец смазать растительным маслом и запечь на решетке, затем переложить в смазанный сливочным маслом и обсыпанный панировочными сухарями горшочек, посолить, посыпать тертым сыром, полить взбитыми яйцами и нагревать над раскаленными углями в течение 5–7 минут. Закуску выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Баклажаны с помидорами

Ингредиенты

- *Баклажаны – 3–4 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны замочить в подсоленной воде на 1 час, затем запечь на решетке над раскаленными углями, снять кожицу и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить со сметаной.

Баклажаны и помидоры выложить в горшочек, посолить, добавить растительное масло, полить смесью яиц и сметаны и запекать над раскаленными углями в течение 7-10 минут. Готовые баклажаны выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Закуска из баклажанов и яиц

Ингредиенты

- *Баклажаны – 3 шт.*
- *Вареные яйца – 3 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Сметана – 3 столовые ложки*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Баклажаны выложить в горшочек, посолить, добавить растительное масло, запекать над раскаленными углями в течение 5–7 минут, затем остудить, смешать с яйцами, заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Закуска из грибов и мяса

Ингредиенты

- *Грибы – 300 г*
- *Вареная говядина – 200 г*
- *Маринованные огурцы – 4 шт.*
- *Лук – 3 шт.*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть. Грибы перебрать, промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в горшочек, посолить, влить немного воды, добавить 2 ложки растительного масла и лук и тушить над раскаленными углями до готовности.

Мясо нарезать соломкой, смешать с грибами и луком, выложить в блюдо, полить оставшимся растительным маслом, оформить дольками огурцов и веточками петрушки.

Запеканка из капусты

Ингредиенты

- *Капуста – 500 г*

• Растительное масло – 4 столовые ложки
• Панировочные сухари – 2 столовые ложки
• Сыр – 100 г
• Яйца – 2 шт.
• Зелень петрушки – 1 пучок
• Соль

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, выложить в сковороду, добавить растительное масло (3 столовые ложки), соль и тушить над раскаленными углями до полуготовности. Зелень петрушки вымыть, сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить.

Капусту выложить в смазанный оставшимся растительным маслом и обсыпанный сухарями горшочек, залить яйцами, посыпать сыром и запекать над раскаленными углями в течение 10 минут.

Готовую запеканку выложить на блюдо, украсить веточками петрушки.

Капуста, тушенная со свининой

Ингредиенты
• Капуста – 500 г
• Свинина – 200 г
• Сыр – 100 г
• Томатная паста – 1 столовая ложка
• Лук – 1 шт.
• Зеленый лук – 1 пучок
• Растительное масло – 4 столовые ложки
• Соль

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить над раскаленными углями в течение 10 минут. Мясо переложить в горшочек, добавить капусту и лук, посолить, влить оставшееся растительное масло, тушить в течение 10 минут, затем выложить томатную пасту и тушить над раскаленными углями до готовности.

Капусту и мясо выложить на блюдо и посыпать зеленым луком.

Кабачки, тушенные в томатном соусе

Ингредиенты
- *Кабачки – 300 г*
- *Растительное масло – 6 столовых ложек*
- *Томатная паста – 3 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Кабачки вымыть, очистить от кожицы, посолить, выложить в горшочек, добавить лук, влить 1 столовую ложку растительного масла и обжарить до золотистого цвета над раскаленными углями. Затем выложить томатную пасту, добавить лимонный сок, оставшееся растительное масло, немного воды и тушить до готовности. Кабачки выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и полить оставшимся от тушения соусом.

Кабачки, запеченные с мясом и грибами

Ингредиенты
- *Кабачки – 300 г*
- *Говядина – 200 г*
- *Маринованные грибы – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Грибы нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Кабачки, мясо, грибы и лук выложить в горшочек, добавить растительное масло, соль, перец и запекать над раскаленными углями до готовности.

Запеканка из грибов

Ингредиенты
- *Белые грибы – 300 г*

• *Сливочное масло – 50 г*
• *Лук – 1 шт.*
• *Сметана – 100 г*
• *Панировочные сухари – 1–2 столовые ложки*
• *Яйца – 2–3 шт.*
• *Сыр – 100 г*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Грибы перебрать, промыть, очистить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчит, выложить в сковороду, добавить сливочное масло и жарить над раскаленными углями в течение 15 минут. Грибы переложить в горшочек, добавить сметану и тушить над раскаленными углями до готовности.

Тушеные грибы и лук смешать с панировочными сухарями и взбитыми яйцами, посыпать тертым сыром и запекать над раскаленными углями в течение 10–15 минут.

Готовую запеканку посыпать зеленью укропа.

Готовим в котелке

Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком

Ингредиенты
• *Огурцы – 5–6 шт.*
• *Вареные яйца – 3 шт.*
• *Зеленый лук – 2 пучка*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Томатная паста – 1 столовая ложка*
• *Майонез – 1 столовая ложка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и мякоть, посолить, поперчить и оставить на 10 минут.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Яйца и лук перемешать и наполнить этой смесью половинки огурцов. Половинки огурцов соединить, перевязать

нитками, уложить в котелок, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и нагревать над раскаленными углями в течение 5–7 минут. Огурцы выложить на блюдо и полить оставшимся от тушения соусом.

Огурцы, фаршированные мясом

Ингредиенты

- *Огурцы – 5–6 шт.*
- *Отварное мясо – 150 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Майонез – 1 столовая ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и мякоть, посолить, поперчить и оставить на 10 минут.

Мясо пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, нарубить, смешать с мясом. Наполнить фаршем половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, выложить в котелок, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и нагревать над раскаленными углями в течение 10 минут. Огурцы выложить на блюдо и полить оставшимся от тушения соусом.

Фаршированный болгарский перец

Ингредиенты

- *Болгарский перец – 300–400 г*
- *Говяжий фарш – 200 г*
- *Рис – 50 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Томатная паста – 3 столовые ложки*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семена,

сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить, вымыть и крупно нарезать.

Говяжий фарш пропустить через мясорубку вместе с луком, перемешать с рисом, посолить. Нафаршировать полученной смесью перец, выложить в котелок, влить немного воды, добавить сливочное масло и нагревать над раскаленными углями в течение 15 минут, затем добавить томатную пасту и тушить до готовности. Фаршированный перец выложить в блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Капуста с сельдереем

Ингредиенты

- *Капуста – 400 г*
- *Корни сельдерея – 2 шт.*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Растительное масло – 5–6 столовых ложек*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Тмин – ½ чайной ложки*
- *Сахар – ½ чайной ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Лук, корень сельдерея и яблоки очистить, натереть на мелкой терке, выложить в котелок, добавить 1 столовую ложку растительного масла, нагревать над раскаленными углями в течение 5 минут, затем выложить капусту, влить немного воды и оставшееся растительное масло, посолить и нагревать еще в течение 10 минут. Добавить сахар, тмин, томатную пасту, зелень петрушки, тушить в течение 10 минут, затем выложить на блюдо.

Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты

- *Баклажаны – 4–5 шт.*
- *Маринованные грибы – 300 г*
- *Зелень петрушки – 2 пучка*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*

• *Томатная паста – 1 столовая ложка*
• *Лавровый лист*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Грибы выложить в сковороду, добавить лук, сливочное масло и жарить над раскаленными углями в течение 5–7 минут.

Жареные грибы и лук пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны выложить в котелок, влить немного воды, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, лавровый лист и тушить над раскаленными углями в течение 10–15 минут. Затем добавить томатную пасту и тушить в течение 20 минут.

Фаршированные баклажаны выложить на блюдо и полить оставшимся от тушения соусом.

Говядина по-бразильски

Ингредиенты

• *Говядина – 500 г*
• *Шпик – 100 г*
• *Лук – 5 шт.*
• *Болгарский перец – 4 шт.*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Растительное масло – 100 мл*
• *Тимьян – 2 веточки*
• *Красный молотый перец – 1 столовая ложка*
• *Цедра 1 лимона*
• *Сахар – 2 чайные ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Чеснок и лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо промыть, нарезать кубиками. Шпик мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать полосками. Тимьян вымыть и измельчить.

Растительное масло разогреть в сковороде над раскаленными углями, положить мясо, шпик, лук и чеснок, посолить, обжарить,

выложить в котелок, влить немного воды, добавить красный перец и тушить над раскаленными углями в течение 15 минут. Затем выложить болгарский перец, сахар, цедру, тимьян и тушить до готовности.

Свиная грудинка, тушенная с овощами

Ингредиенты

- *Свинина – 400 г*
- *Картофель – 4 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Корни петрушки – 2 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Соленые огурцы – 3 шт.*
- *Черный перец горошком – 4–6 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – ½ пучка*
- *Лавровый лист*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Картофель, корни петрушки и морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Соленые огурцы промыть холодной водой и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Свиную грудинку промыть, нарубить порционными кусками, выложить в котелок, посолить, поперчить, влить немного воды, добавить лавровый лист, перец горошком и тушить над раскаленными углями в течение 30 минут.

Выложить картофель, морковь, корни петрушки, лук и тушить в течение 15 минут, добавить соленые огурцы, зелень петрушки и укропа и тушить до готовности.

Свиные отбивные с луком и морковью

Ингредиенты

- *Свинина – 400 г*
- *Топленое сало – 2 столовые ложки*
- *Лук – 3 шт.*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Мука – 1 чайная ложка*
- *Мясной бульон – 100 мл*

• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, отбить, выложить на решетку, посолить, поперчить, посыпать мукой, добавить топленое сало и обжарить над раскаленными углями. Мясо переложить в котелок, влить бульон, тушить в течение 20 минут. Затем добавить лук и морковь и тушить над раскаленными углями до готовности. Мясо и овощи выложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

Перловая каша со свининой

Ингредиенты

• *Свинина – 300 г*
• *Топленое масло – 2 столовые ложки*
• *Лук – 3 шт.*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Перловая крупа – 300 г*
• *Мясной бульон – 400 мл*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо промыть, мелко нарезать, выложить в котелок, добавить перловую крупу, влить бульон, варить в течение 20 минут. Затем добавить лук и морковь, влить воду, варить над раскаленными углями до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Фазан, фаршированный говядиной

Ингредиенты

• *Тушка фазана*
• *Говядина – 300 г*
• *Сливки – 2 столовые ложки*

• Тертая морковь – 2 столовые ложки
• Яйца – 3 шт.
• Коньяк – 50 мл
• Мускатный орех – 4 г
• Кетчуп – 100 мл
• Черный перец горошком – 3–4 шт.
• Лавровый лист – 2 шт.
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Тушку фазана промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, аккуратно снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 чайной ложкой коньяка.

Тушку выпотрошить, срезать мясо. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, тертую морковь, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 40 минут. Бульон процедить и довести до кипения.

Мясо фазана и говядину промыть, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, мускатный орех, оставшийся коньяк и перемешать.

Наполнить кожу фазана приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть, чтобы фарш не вываливался, и зашить ниткой.

Фаршированного фазана выложить на хлопчатобумажную салфетку, завернуть и завязать концы.

Опустить фазана в котелок с кипящим бульоном, закрыть крышкой и варить в течение 1 часа на слабом огне. Затем остудить, не вынимая из бульона.

Охлажденного фазана вынуть из бульона, убрать салфетку, удалить нитки. Выложить фазана на блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить кетчупом и подать к столу.

Гусь, фаршированный свининой и грецкими орехами

Ингредиенты

• Тушка гуся
• Свинина – 500 г
• Измельченные ядра грецких орехов – 100 г
• Сливки – 2 столовые ложки
• Черный перец горошком – 3–4 шт.

• *Рубленый зеленый лук – 2 столовые ложки*
• *Лавровый лист – 2 шт.*
• *Яйца – 3 шт.*
• *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
• *Майонез – 100 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Тушку гуся промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 столовой ложкой лимонного сока.

Тушку выпотрошить, срезать мясо. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 30 минут. Бульон процедить и довести до кипения.

Мясо гуся и свинину промыть, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, грецкие орехи, оставшийся лимонный сок и перемешать.

Наполнить кожу гуся приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть и зашить ниткой.

Фаршированного гуся выложить на хлопчатобумажную салфетку, завернуть и завязать концы.

Опустить гуся в котелок с кипящим бульоном, закрыть крышкой и варить в течение 1 часа на слабом огне. Затем остудить, не вынимая из бульона. Охлажденного гуся вынуть из бульона, убрать салфетку, удалить нитки. Выложить гуся на блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить майонезом, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу.

Готовим на мангале

Шашлык из маринованных кальмаров

Ингредиенты

• *Кальмары – 500 г*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Зелень кинзы – ½ пучка*
• *Сахар – 2 чайные ложки*
• *Уксус – 2 столовые ложки*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Горький перец – 1 шт.*

• *Соль*

Способ приготовления

Для приготовления маринада зелень петрушки и кинзы, горький перец вымыть, мелко нарезать, залить 200 мл воды, добавить соль и сахар, довести до кипения, остудить, влить уксус и растительное масло.

Кальмары промыть, очистить, нарезать, залить маринадом и оставить на 1 час. Зеленый лук вымыть. Куски кальмаров нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями в течение 3–4 минут.

Кальмары выложить на блюдо, полить маринадом, украсить стрелками зеленого лука.

Шашлык из рыбы

Ингредиенты

• *Рыба – 300 г*
• *Огурцы – 2 шт.*
• *Зелень петрушки – ½ пучка*
• *Зелень кинзы – ½ пучка*
• *Укроп – 2–3 веточки*
• *Мука – 4 столовые ложки*
• *Шафран – ¼ чайной ложки*
• *Мускатный орех – ¼ чайной ложки*
• *Имбирь – на кончике ножа*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Каждый кусок посолить, натереть перцем, шафраном, мускатным орехом и имбирем, обвалять в муке. Зелень укропа, петрушки и кинзы вымыть.

Огурцы вымыть, очистить, разрезать пополам, удалить семена. Куски рыбы и половинки огурцов нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями в течение 10–15 минут. Готовые куски рыбы и огурцов выложить на блюдо и оформить веточками зелени.

Шашлык из осетрины

Ингредиенты

• *Осетрина – 1 кг*
• *Сливочное масло – 3 столовые ложки*
• *Помидоры – 5–6 шт.*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Рыбу промыть, выпотрошить, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, нанизать на шампур и жарить над раскаленными углями до готовности, каждые 2–3 минуты поливая растопленным сливочным маслом. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки и зеленый лук вымыть и нарубить.

Куски рыбы снять с шампура, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком и зеленью петрушки, оформить кружочками помидоров.

Угорь на вертеле

Ингредиенты
• *Угорь – 1 кг*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Майонез – 2 столовые ложки*
• *Помидоры – 4 шт.*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, аккуратно снять с нее кожу, промыть, посолить, поперчить, нанизать на тонкий металлический вертел, смазать смесью майонеза и растительного масла и жарить над раскаленными углями до готовности. Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и зеленым луком, оформить дольками помидоров.

Шашлык из камбалы и фруктов

Ингредиенты

• Камбала – 1 кг
• Яблоки – 3 шт.
• Груши – 2 шт.
• Лимонный сок – 1 столовая ложка
• Растительное масло – 2 столовые ложки
• Зелень кинзы – 1 пучок
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Яблоки и груши вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и сбрызнуть лимонным соком. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, сделать надрез со стороны спинки и аккуратно удалить кости. Филе нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Филе камбалы и фрукты нанизать на шампур, полить растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности. Кусочки рыбы и фруктов выложить на блюдо и посыпать зеленью кинзы.

Шашлык из говяжьей вырезки

Ингредиенты

• Говяжья вырезка – 400 г
• Белое вино – 100 мл
• Помидоры – 3 шт.
• Огурцы – 3 шт.
• Лук – 2 шт.
• Сок 1 лимона
• Зелень петрушки – 1 пучок
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, нанизать на шампуры, чередуя с кольцами лука и кружочками помидоров. Шашлык жарить над раскаленными углями до готовности, периодически поливая вином.

Мясо, лук и помидоры снять с шампуров, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки, оформить дольками огурцов.

Шашлык из говядины и шпика

Ингредиенты
- *Говядина – 400 г*
- *Шпик – 100 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Помидоры – 3 шт.*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – ½ пучка*
- *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
- *Уксус – 1 столовая ложка*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Кетчуп – 2 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и вымыть. Зелень петрушки и кинзы вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Мясо вымыть, нарезать порционными кусками, слегка отбить. Шпик нарезать тонкими ломтиками.

500 м воды довести до кипения, добавить соль, перец, зелень петрушки и кинзы, лавровый лист, чеснок, варить в течение 2 минут, затем остудить. Мясо и шпик залить приготовленным маринадом, добавить уксус, лимонный сок и оставить на 1 час. Куски мяса, ломтики шпика и кольца лука нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом. Шашлык выложить на блюдо, полить кетчупом. Отдельно подать помидоры.

Шашлык из говяжьей вырезки

Ингредиенты
- *Говяжья вырезка – 500 г*
- *Шпик – 100 г*
- *Ржаной хлеб – 300 г*
- *Лимонный сок – 3 столовые ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить и

поперчить. Шпик и хлеб нарезать тонкими ломтиками.

Мясо, шпик и хлеб нанизать на шампуры в следующем порядке: хлеб, мясо, шпик. Шашлык жарить над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая смесью из 100 мл воды и лимонного сока.

Шашлык из говяжьей печени

Ингредиенты

- *Говяжья печень – 400 г*
- *Сало – 100 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Майонез – 100 г*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Печень промыть, очистить от пленок, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Сало нарезать небольшими квадратными кусочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Куски печени и сала нанизать поочередно на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая водой.

Шашлык выложить на блюдо, полить майонезом и посыпать зеленью укропа.

Шашлык из бараньих ребрышек

Ингредиенты

- *Бараньи ребрышки – 400 г*
- *Лук – 4 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Зелень укропа – ½ пучка*
- *Уксус – 2 чайные ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и кинзы вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить и сбрызнуть уксусом.

Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками,

посолить, поперчить, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая водой.

Шашлык выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, кинзы и зеленым луком и украсить кольцами лука.

Шашлык по-казахски

Ингредиенты

- *Филе баранины – 500 г*
- *Лук – 5 шт.*
- *Уксус – 3 столовые ложки*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Зелень кинзы – 1 пучок*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Зелень кинзы промыть. Мясо вымыть, нарезать порционными кусками, выложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом, добавить лук, перемешать и оставить в прохладном месте на 3–4 часа. Куски мяса и кольца лука нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности. Шашлык выложить на блюдо, украсить веточками кинзы и кружочками лимона.

Шашлык по-татарски

Ингредиенты

- *Баранина – 400 г*
- *Лук – 4 шт.*
- *Винный уксус – 2 столовые ложки*
- *Зеленый салат – 2 пучка*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Кетчуп – 100 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый салат

вымыть, крупно нарезать, посолить, полить растительным маслом.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, смешать с луком, посолить, поперчить, полить уксусом и оставить на 3 часа.

Маринованные куски мяса нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности. Шашлык выложить на блюдо, полить кетчупом. Отдельно подать зеленый салат.

Шашлык из жирной баранины и помидоров

Ингредиенты

- *Жирная баранина – 400 г*
- *Помидоры – 6 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сухое красное вино – 2 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 3 столовые ложки*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, смешать с луком, посолить, поперчить, залить вином и оставить на 3 часа.

Мясо и помидоры поочередно нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая лимонным соком. Шашлык выложить на блюдо и украсить веточками укропа.

Шашлык из рубленого мяса

Ингредиенты

- *Баранина – 400 г*
- *Сало – 50 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Винный уксус – 1 столовая ложка*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать. Зеленый лук вымыть и

мелко нарезать. Мясо промыть, нарезать и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Фарш посолить, поперчить, перемешать и оставить на 2 часа.

Из фарша сформовать колбаски, нанизать их на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая винным уксусом. Колбаски выложить на блюдо и посыпать зеленым луком.

Шашлык из свинины и говядины

Ингредиенты

- *Свинина – 200 г*
- *Говядина – 200 г*
- *Помидоры – 6 шт.*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Уксус – 3 столовые ложки*
- *Лук – 2 шт.*
- *Топленое сало – 1 столовая ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, перемешать с репчатым и зеленым луком, зеленью петрушки, полить уксусом, перемешать и оставить на 4 часа.

Куски мяса нанизать на шампуры, смазать топленым салом и жарить над раскаленными углями до готовности.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Шашлык выложить на блюдо, украсить дольками помидоров и кружочками огурцов.

Шоп-кебаб

Ингредиенты

- *Баранина – 400 г*
- *Кабачок – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Яйцо – 1 шт.*

• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Зелень кинзы – ½ пучка*
• *Консервированный зеленый горошек – 100 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Кабачок вымыть, очистить и нарезать кружочками. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить. Мясо и кабачки нанизать на вертел, смазать растительным маслом, жарить над раскаленными углями в течение 10 минут, затем поперчить, смазать взбитым яйцом и жарить до готовности.

Зелень укропа вымыть и измельчить. Зелень кинзы вымыть.

Мясо и кабачки выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и украсить зеленым горошком.

Шашлык из бифштекса с кукурузой и болгарским перцем

Ингредиенты

• *Бифштексы из говядины – 10 шт.*
• *Болгарский перец – 10 шт.*
• *Кукурузные початки – 5 шт.*
• *Красное вино – 100 мл*
• *Растительное масло – 5 столовых ложек*
• *Кетчуп – 5 столовых ложек*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Для приготовления маринада вино смешать с растительным маслом, кетчупом, солью и перцем. Бифштексы разрезать пополам, залить маринадом и оставить на 20 минут.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать широкими полосками. Кукурузные початки разрезать пополам.

Маринованное мясо, болгарский перец и кукурузные початки нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, периодически поливая маринадом.

Зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать.

Бифштекс, кукурузу и болгарский перец выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из мяса молодого кабанчика с овощами

Ингредиенты

- *Мясо кабана – 1 кг*
- *Растительное масло – 150 мл*
- *Лук – 150 г*
- *Болгарский перец – 200 г*
- *Помидоры – 60 г*
- *Яблоки – 60 г*
- *Крахмал – 15 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Херес – 80 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать кусками длиной 3 см, толщиной 1 см. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Болгарский перец вымыть, очистить от семян, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мелко нарезать. Помидоры вымыть и измельчить.

Уложить мясо и овощи с яблоками в эмалированную емкость, посолить, поперчить, влить вино и 50 мл растительного масла. Крахмал взбить с яйцом и добавить к маринаду. Все хорошо перемешать и убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Нанизать на вертел куски мяса вперемежку с болгарским перцем и луком. Обжаривать над раскаленными углями, периодически поливать оставшимся растительным маслом.

Шашлык из мяса косули

Ингредиенты

- *Мясо косули – 5 кг*
- *Сало – 200 г*
- *Сухое белое вино – 200 мл*
- *Столовый уксус – 150 мл*
- *Лимоны – 4 шт.*
- *Лук – 150 г*
- *Зелень петрушки – 100 г*
- *Корица*
- *Гвоздика*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Подготовленное мясо косули промыть, нарезать крупными

кусками. Сало нарезать небольшими кусками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Лимоны вымыть, снять цедру, мякоть измельчить и соединить с мелко нарезанной цедрой. Приготовить маринад, смешав сухое белое вино и столовый уксус. Растворить в подогретой смеси соль, добавить перец, корицу, гвоздику, лимонную массу, лук и зелень. Залить маринадом мясо и куски сала. Мариновать в течение 4–5 часов. Обжаривать на вертеле над горячими углями, периодически поливая оставшимся маринадом.

Шашлык из сайгака с оливковым маслом

Ингредиенты

- *Мясо сайгака – 2 кг*
- *Шпик или жирная копченая ветчина – 250 г*
- *Лук – 250 г*
- *Оливковое масло – 100 мл*
- *Лавровый лист – 1–2 шт.*
- *Тертый мускатный орех*
- *Гвоздика*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо промыть, нарезать кусочками по 100 г, уложить в эмалированную емкость. Из оливкового масла, измельченного лаврового листа, соли, перца, гвоздики, мускатного ореха приготовить маринад, вскипятив смесь на огне. Залить полученным маринадом мясо, убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Шпик нарезать небольшими кусочками. Нанизать мясо на шпажки вперемежку со шпиком. Обжаривать над раскаленными углями, периодически поливая оставшимся маринадом.

Шашлык из печени сайгака по-охотничьи

Ингредиенты

- *Печень сайгака – 500 г*
- *Ветчина – 250 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Печень сайгака промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать мелко нарезанной ветчиной, насыпав в надрезы соль и перец. Куски печени нанизать на шампуры, жарить над раскаленными углями до готовности.

Заяц, жаренный на вертеле

Ингредиенты
- *Тушка зайца*
- *Шпик – 300 г*
- *Лук – 150 г*
- *Красное вино – 750 мл*
- *Столовый уксус – 500 мл*
- *Морковь – 200 г*
- *Мука – 50 г*
- *Гвоздика – 15 г*
- *Душистый перец горошком – 10 шт.*
- *Лавровый лист – 3 шт.*
- *Тмин – 2 г*
- *Чеснок – 5 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Из вина, уксуса, нашинкованной моркови, предварительно очищенной и вымытой, и специй приготовить маринад, прокипятив его и добавив в конце муку. Залить охлажденным маринадом подготовленную тушку зайца и оставить на 2–3 дня в прохладном месте. Затем мясо вынуть, маринад процедить. Маринованного зайца натереть снаружи и внутри смесью соли и мелко нарезанного репчатого лука, предварительно очищенного и вымытого. Нашпиговать зайца мелко нарезанным шпиком. Обжаривать на вертеле над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Заяц на вертеле, фаршированный яблоками и черносливом

Ингредиенты
- *Тушка зайца*
- *Сало – 150 г*
- *Яблоки – 100 г*
- *Чернослив – 100 г*
- *Имбирь – 50 г*
- *Красное вино – 500 мл*

• *Растительное масло – 80 мл*
• *Корица – 5 г*
• *Рубленый чеснок – 20 г*
• *Лавровый лист*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Приготовить маринад, растворив в подогретом вине соль, добавив перец, корицу, лавровый лист, чеснок, кипятить 3 минуты, затем влить растительное масло и кипятить еще 5 минут. Готовый маринад охладить, залить им подготовленную тушку зайца и оставить на 3 часа в прохладном месте, периодически переворачивая тушку и поливая маринадом. Затем маринад слить, процедить.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать крупными кусочками. Чернослив промыть, соединить с яблоками, имбирем и мелко нарезанным салом.

Полученной смесью наполнить тушку зайца и зашить плотными нитками. Обжаривать над раскаленными углями в течение 30–60 минут, периодически поливая оставшимся маринадом.

Утки на вертеле

Ингредиенты

• *Дикие утки – 5 шт.*
• *Свиное сало – 150 г*
• *Гвоздика – 2 г*
• *Белое сухое вино – 150 мл*
• *Морковь – 100 г*
• *Корни сельдерея – 100 г*
• *Корни петрушки – 100 г*
• *Лук – 100 г*
• *Душистый перец горошком – 20 г*
• *Лавровый лист*
• *Соль*

Способ приготовления

Приготовить маринад, положив в кипящую воду (1 л) соль, душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику, нашинкованные морковь, коренья сельдерея и петрушки, предварительно очищенные и вымытые. Кипятить 10 минут, затем влить вино и кипятить еще 5 минут.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Подготовленные тушки уток промыть, посыпать кольцами лука и залить немного остывшим маринадом, оставить в прохладном месте на 8-10 часов. Затем нашпиговать тушки мелко нарезанным свиным салом, насадить на вертел и обжаривать над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Шашлык из перепелов и куропаток

Ингредиенты

- *Перепела и куропатки – 5 шт.*
- *Мука – 100 г*
- *Топленое масло – 200 г*
- *Корица*
- *Гвоздика*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Тушки перепелов и куропаток, предварительно обработанные и промытые, опустить в подсоленную воду, оставить на 15 минут. Затем снять кожу обмакнуть в горячее топленое масло, посыпать смесью специй и, обваляв в муке, нанизать на вертел. Обжаривать над раскаленными углями (лучше использовать можжевеловые) до образования румяной корочки.

Жареные на вертеле рябчики

Ингредиенты

- *Рябчики – 3 шт.*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Брусника – 200 г*
- *Сахар – 15 г*
- *Сало – 100 г*
- *Растительное масло – 170 мл*
- *Мускатный орех*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Подготовленные тушки рябчиков начинить сливочным маслом, сахаром, промытой брусникой, мелко нарезанным салом,

зашить разрез. Посыпать тушки смесью соли и специй. Нанизать фаршированные тушки на вертел или шампуры, обжаривать над раскаленными углями, поливая периодически растительным маслом.

Фазаньи ножки на вертеле

Ингредиенты

- *Фазаньи ножки – 1 кг*
- *Виноградный уксус – 250 мл*
- *Томатная паста – 30 г*
- *Горчица – 30 г*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Зелень петрушки и сельдерея*
- *Душистый перец горошком*
- *Красный молотый перец*
- *Черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Приготовить соус-маринад, смешав виноградный уксус, томатную пасту горчицу, растительное масло. Поставить смесь на огонь и довести до кипения, добавить соль, красный и черный молотый перец и горошины душистого перца, кипятить 5 минут. Остудить соус и опустить в него подготовленные фазаньи ножки. Оставить в прохладном месте на 1 час. Нанизать маринованные ножки на вертел и обжаривать над раскаленными углями, поливая время от времени оставшимся соусом-маринадом.

Куропатка с черносливом

Ингредиенты

- *Тушка куропатки – 1 шт.*
- *Чернослив – 150 г*
- *Мед – 50 г*
- *Ядра грецких орехов – 100 г*
- *Столовый уксус – 250 мл*
- *Коньяк – 50 мл*
- *Лук – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Воду подогреть, растворить в ней соль, добавить перец, мелко нарезанный лук, предварительно очищенный и вымытый, влить столовый уксус и коньяк, довести до кипения и снять с огня. Дать маринаду остыть, затем залить им подготовленную тушку куропатки. Оставить в прохладном месте на 2–3 часа. Маринад слить, маринованную куропатку слегка просушить. Грецкие орехи соединить с предварительно размоченным черносливом, добавить мед, аккуратно размешать.

Начинить полученным фаршем подготовленную тушку куропатки, прочно зашить, нанизать на вертел и обжаривать над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Вальдшнепы по-охотничьи

Ингредиенты

- *Вальдшнепы – 3 шт.*
- *Свиное сало – 150 г*
- *Мука – 100 г*
- *Топленое масло – 150 г*
- *Имбирь – 15 г*
- *Мускатный орех*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Подготовленные тушки вальдшнепов промыть, натереть смесью из соли, перца, муки и мускатного ореха, внутрь положить кусочки имбиря. Оставить на несколько минут в теплом месте. Сало нарезать тонкими полосками, обернуть тушки ломтиками сала, перевязать крепкой ниткой или проволокой (только не медной) и нанизать на вертел. Поджаривать над раскаленными углями, периодически смазывая топленым маслом, до образования румяной корочки.

Тетерев с брусникой

Ингредиенты

- *Тетерева – 2 шт.*
- *Растительное масло – 150 мл*
- *Брусника – 200 г*
- *Сахар – 20 г*
- *Рубленый чеснок – 20 г*

• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Чеснок смешать с солью, красным и черным молотым перцем. Натереть полученной смесью предварительно подготовленные тушки тетеревов. Начинить их смесью брусники и сахара, зашить и нанизать на вертел. Обжаривать над раскаленными углями, периодически поливая растительным маслом, до тех пор, пока из мяса не перестанет выделяться розовый сок.

Запекаем в углях

Фаршированная рыба

Ингредиенты

• *Морская рыба – 1,5 кг*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Гречневая крупа – 4–5 столовых ложек*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Зелень петрушки – ½ пучка*
• *Зеленый лук – ½ пучка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить и промыть. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Для приготовления фарша гречневую крупу варить до полуготовности в подсоленной воде, затем остудить и смешать с зеленым луком и чесноком. Рыбу посолить, поперчить, нафаршировать гречневой кашей, смазать маслом, завернуть в фольгу, запекать в углях в течение 15–20 минут, затем снять фольгу, выложить рыбу на блюдо, украсить веточками укропа и петрушки.

Говядина с горчицей и салом

Ингредиенты

• *Говядина – 500 г*
• *Сало – 100 г*

• *Огурец – 1 шт.*
• *Болгарский перец – 1 шт.*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Горчица – 1 столовая ложка*
• *Майонез – 1 столовая ложка*
• *Сметана – 1 столовая ложка*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Помидоры – 2 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Для приготовления начинки болгарский перец вымыть, удалить семена и мелко нарезать. Огурец вымыть, очистить от кожицы и мелко нарезать. Сало нарезать мелкими кубиками. Болгарский перец, огурец и сало посолить и перемешать.

Говядину промыть и разрезать на 5 одинаковых частей. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей. На середину каждого куска выложить начинку, свернуть мясо рулетами, завязать нитками, смазать растительным маслом.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Рулеты завернуть в фольгу и запекать в горячих углях в течение 50 минут, затем вынуть из фольги, полить смесью сметаны и майонеза, посыпать зеленью укропа и украсить кружочками помидоров.

Мясо кабана с пряностями

Ингредиенты

• *Мясо кабана – 1 кг*
• *Свиное сало – 100 г*
• *Чеснок – 15 г*
• *Мускатный орех*
• *Красный и черный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать крупными кусками, натереть каждый кусок смесью соли, красного и черного молотого перца, мускатного ореха и измельченного чеснока, предварительно очищенного и промытого. Оставить в прохладном месте на 2 часа.

Свиное сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть каждый

кусок мяса ломтиком сала, затем завернуть в пищевую фольгу и закопать в горячие угли, поддерживать сверху средний костер. Запекать в течение 1,5–2 часов, затем выкопать и оставить в фольге еще на 15–20 минут. Фольгу снять и при желании слегка обжарить мясо над костром на вертеле.

Мясо кабана с овощами

Ингредиенты

- *Мясо кабана – 1 кг*
- *Лук – 200 г*
- *Корни петрушки и сельдерея – 300 г*
- *Морковь – 100 г*
- *Кислое молоко или столовый уксус – 200 мл*
- *Свиное сало – 150 г*
- *Имбирь – 5 г*
- *Измельченная зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать крупными кусками поперек волокон. Морковь, коренья сельдерея и петрушки, лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Замочить мясо в кислом молоке или столовом уксусе на 3–4 часа, убрав в прохладное место. Затем молоко слить. Из соли, перца, имбиря, зелени петрушки приготовить смесь. Натереть этой смесью куски мяса, пересыпать мелко нарезанными овощами и обернуть тонкими ломтиками свиного сала, завернуть в фольгу и закопать под горячими углями костра. Запекать в течение 1,5–2 часов.

Шашлык из молодого кабанчика, запеченный в углях

Ингредиенты

- *Мясо кабанчика – 2 кг*
- *Лук – 400 г*
- *Молодой картофель – 500 г*
- *Сухое белое вино – 100 мл*
- *Морковь – 100 г*
- *Зелень петрушки*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью соли и перца. Картофель, лук и морковь очистить, вымыть и нарезать лук кольцами, морковь и картофель – кружочками. Нанизать кусочки мяса на шампуры вперемежку с кольцами лука, кружками картофеля и моркови. Завернуть шашлык в фольгу, прочно перевязать с одной стороны проволокой или шпагатом, влить вино, завязать с другой стороны и закопать в горячие угли. Запекать около 1 часа.

Готовое блюдо переложить на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки, предварительно вымытой и обсушенной.

Лосятина в фольге

Ингредиенты

- *Лосятина – 1 кг*
- *Свиное сало – 150 г*
- *Лук – 50 г*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Соленые огурцы – 2 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо лося промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусками по 30–40 г. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Огурцы мелко нарезать. Чеснок вымыть, очистить, измельчить. Уложить мясо в эмалированную емкость, перекладывая каждый слой помидорами, огурцами и чесноком. Поставить в прохладное место на 1–2 дня.

Мясо вынуть, маринад слить и процедить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо вместе со свиным салом мелко нарезать, добавить лук, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Полученный фарш разделить на порционные части, завернуть в фольгу, перевязать шпагатом и закопать в горячие угли. Запекать в течение 1–1,5 часа, затем выкопать и оставить в фольге еще на 15–20 минут.

Сайгак, запеченный в углях с грибами

Ингредиенты

- *Мясо сайгака – 1 кг*

• *Грибы – 300 г*
• *Болгарский перец – 250 г*
• *Растительное масло – 70 мл*
• *Лук – 150 г*
• *Зелень сельдерея*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью соли и перца. Грибы перебрать, промыть, крупные разрезать пополам, а мелкие оставить целыми. Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать кольцами.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Нанизать кусочки мяса на шампуры вперемежку с кольцами лука и болгарского перца, кусочками грибов, сбрызнуть шашлык растительным маслом. Завернуть в плотную бумагу, перевязать шпагатом, смочить бумагу водой и закопать в горячие угли на 1 час.

Выложить шашлык на тарелку, посыпать его измельченной зеленью сельдерея, предварительно вымытой.

Запеченный в углях молодой сайгак

Ингредиенты
• *Мясо сайгака – 2 кг*
• *Чеснок – 20 г*
• *Тмин – 15 г*
• *Сахар – 10 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарубить, перемешать с чесноком и тмином. Посолить, посыпать сахаром и поперчить по вкусу. Завернуть в фольгу, обмотать ниткой и закопать в землю под костром на глубину 30–40 см. Оставить на 1 сутки, поддерживая все время слабый огонь костра.

Оленина с коньяком

Ингредиенты

• *Оленина – 2 кг*
• *Лук – 200 г*
• *Болгарский перец – 100 г*
• *Коньяк – 100 мл*
• *Жир – 200 г*
• *Зелень петрушки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Все соединить, посолить, поперчить, залить коньяком и тщательно перемешать. Поставить на холод на 1–2 часа. Затем маринад слить, мясо нанизать на шампуры вперемежку с кольцами лука и перца, завернуть в плотную бумагу, смазанную животным жиром, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в угли на 1 час.

Мясо лани, запеченное в фольге с лесными ягодами

Ингредиенты
• *Мясо лани – 2 кг*
• *Жир – 50 г*
• *Сахар – 10 г*
• *Лесные ягоды – 250 г*
• *Винный уксус – 100 мл*
• *Корица – 5 г*
• *Лук – 100 г*
• *Лист – 2 шт.*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Мясо лани промыть и нарезать длинными полосками. Для приготовления маринада лук очистить, вымыть и мелко нарезать, опустить в кипящую воду, добавить соль, красный молотый перец, сахар, корицу, измельченный лавровый лист, кипятить 2 минуты, затем влить винный уксус и кипятить еще 3 минуты. Полученный маринад остудить и залить им мясо. Вымачивать в прохладном месте 10–12 часов.

Полоски маринованного мяса слегка обсушить, обмазать с одной стороны жиром, положить промытые ягоды, смешанные с

сахаром, завернуть. Сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в угли на 1 час.

Запеченное в углях мясо кролика

Ингредиенты
- *Мясо кролика – 1 кг*
- *Сало – 300 г*
- *Лук – 100 г*
- *Яичный желток – 1 шт.*
- *Брынза – 100 г*
- *Красное вино – 80 мл*
- *Зелень петрушки – 100 г*
- *Сахар – 10 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо кролика (можно с костями), промыть, нарубить крупными кусками, обсушить салфеткой, посолить, поперчить и посыпать сахаром. Сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть мясо ломтиками сала, перевязать ниткой и слегка обжарить над углями на шампуре.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Брынзу натереть на крупной терке или мелко нарезать, смешать с яичным желтком и вином. Куски мяса выложить каждый по отдельности на листы фольги, посыпать луком, полить смесью брынзы и вина, завернуть, прочно перевязать, закопать в угли. Запекать 50–60 минут, снять фольгу, переложить мясо в тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки, предварительно вымытой и просушенной.

Запеченные в фольге перепела

Ингредиенты
- *Перепела – 3 тушки*
- *Жир – 150 г*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Измельченная зелень петрушки и укропа*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Предварительно подготовленную тушку посыпать снаружи и внутри смесью соли, сахара и перца. Начинить зеленью петрушки и укропа. Обмазать жиром и завернуть в листья лопуха (или клена), затем в фольгу, перевязать ниткой и закопать в землю под костер на 2–3 см. Запекать в течение 1 часа.

Дикий голубь в фольге с вином

Ингредиенты

- *Тушка дикого голубя*
- *Красное вино – 80 мл*
- *Жир – 80 г*
- *Имбирь – 10 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Предварительно обработанную голубиную тушку посыпать смесью соли, перца и измельченного имбиря. Завернуть в прочную бумагу, смазанную животным жиром, сверху обернуть фольгой, прочно обмотать ниткой с одной стороны и залить тушку вином, затем завязать кулек с другой стороны, закопать в землю на 2–3 см под костром на 30–40 минут.

Рябчики в чесночном соусе, запеченные в фольге

Ингредиенты

- *Рябчики – 2 тушки*
- *Сметана – 150 г*
- *Сахар – 5 г*
- *Чеснок – 8 г*
- *Черный перец горошком*
- *Лавровый лист*
- *Соль*

Способ приготовления

Из сметаны, соли, перца, сахара, измельченного лаврового листа и мелко нарезанного чеснока, предварительно очищенного и вымытого, приготовить соус, тщательно смешав все ингредиенты. Предварительно подготовленные тушки рябчиков натереть чесночным соусом, завернуть по отдельности в прочную бумагу, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в землю под костром на 20–30 минут.

Вальдшнеп с ягодами, запеченный в углях

Ингредиенты

- *Вальдшнеп – 2 шт.*
- *Жир – 50 г*
- *Сахар – 5 г*
- *Лесные ягоды – 150 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Предварительно подготовленные тушки вальдшнепов посыпать смесью сахара, начинить промытыми ягодами, зашить, завернуть в плотную бумагу, смазанную животным жиром. После этого завернуть в фольгу, перемотать прочной ниткой и закопать в землю под раскаленными углями на 20–25 минут.

Мучные блюда

Несладкое тесто

Пицца

Пицца с сыром и грибами по-милански

Ингредиенты
- *Мука – 400 г*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Шампиньоны – 200 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Майонез – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Сливочное масло – 10 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Развести дрожжи в 200 мл теплой воды, накрыть и оставить на 15 минут. Муку просеять, смешать с растительным маслом (использовать 3 столовые ложки), солью и дрожжами и месить до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться. После этого накрыть тесто полотняной салфеткой и дать ему подойти.

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить.

Тесто раскатать в круглую лепешку, смазать майонезом, выложить грибы и лук, посыпать сыром. Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Пицца «Римские каникулы»

Ингредиенты
- *Мука – 200 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Дрожжи – 15 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Ветчина – 200 г*
- *Болгарский перец – 2 шт.*
- *Сыр – 200 г*

• *Яйцо – 1 шт.*
• *Помидор – 1 шт.*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Сливочное масло – 20 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Ветчину нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, ветчину и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленым луком.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–25 минут.

Пицца «Сицилия»

Ингредиенты

• *Тесто для пиццы – 500 г*
• *Салями – 150 г*
• *Маринованные грибы – 150 г*
• *Лук – 1 шт.*
• *Бекон – 100 г*
• *Плавленый сыр – 150 г*
• *Кетчуп – 2 столовые ложки*
• *Зелень укропа – ½ пучка*
• *Сливочное масло – 10 г*
• *Красный молотый перец*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы, бекон и колбасу нарезать небольшими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Тесто раскатать в круглую лепешку, сверху выложить отдельно: колбасу, грибы, бекон, сыр. Изделие смазать кетчупом, поперчить, посыпать луком и зеленью укропа.

Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 15–20 минут.

Пицца с сосисками

Ингредиенты
- *Мука – 200 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Дрожжи – 15 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Сосиски – 200 г*
- *Болгарский перец – 2 шт.*
- *Сыр – 200 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Помидор – 1 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, растительное масло, соль. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать полосками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Сосиски нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца взбить с сыром. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, сосиски и помидоры. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленью укропа.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Сборная»

Ингредиенты
- *Мука – 200 г*
- *Айран – 200 мл*
- *Дрожжи – 15 г*
- *Оливковое масло – 2 столовые ложки*
- *Сосиски – 2 шт.*
- *Салями – 100 г*
- *Вареная колбаса – 100 г*
- *Ветчина – 100 г*
- *Болгарский перец – 1 шт.*
- *Сыр – 200 г*
- *Помидор – 1 шт.*

• *Базилик – 1 пучок*
• *Сливочное масло – 20 г*
• *Майонез – 100 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Дрожжи растворить в айране, добавить муку, оливковое масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сосиски, колбасу и ветчину мелко нарезать. Зелень базилика вымыть и нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, колбасные изделия и помидор, смазать майонезом, посыпать сыром и зеленью базилика.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20 минут.

Пицца с вареной говядиной

Ингредиенты

• *Готовая основа для пиццы*
• *Вареная говядина – 200 г*
• *Болгарский перец – 1 шт.*
• *Брынза – 200 г*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Помидоры – 2 шт.*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Топленое масло – 20 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Брынзу и мясо нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать полосками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить. Основу выложить в смазанную топленым маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, мясо, брынзу и помидоры. Полить яйцом, посыпать зеленым луком. Выпекать 20 минут.

Пицца «Дон Корлеоне»

Ингредиенты

• Тесто для пиццы – 300 г
• Сервелат – 200 г
• Грибы – 150 г
• Сыр – 100 г
• Помидоры – 3 шт.
• Лук – 1 шт.
• Майонез – 1 столовая ложка
• Растительное масло – 2 столовые ложки
• Зелень петрушки – 1 пучок
• Соль

Способ приготовления

Сервелат нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Грибы промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом (использовать 1,5 столовой ложки), посолить, жарить до полуготовности.

Тесто раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, смазать майонезом, выложить продукты слоями: колбаса, грибы, помидоры, лук, сыр, зелень петрушки. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Чесночная пицца с беконом

Ингредиенты
• Тесто для пиццы – 300 г
• Бекон – 250 г
• Чеснок – 3 зубчика
• Сыр – 100 г
• Помидоры – 2 шт.
• Лук – 1 шт.
• Лимонный сок – 1 столовая ложка
• Кетчуп – 1 столовая ложка
• Растительное масло – 1 чайная ложка
• Зелень петрушки – ½ пучка

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Чеснок и лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Для приготовления соуса смешать чеснок, лук, помидоры, лимонный сок и кетчуп. Тесто раскатать в круглую

лепешку, выложить в смазанную растительным маслом форму, полить соусом. Сверху выложить бекон и сыр, посыпать зеленью петрушки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца со шпротами и маринованными грибами

Ингредиенты

- *Тесто для пиццы – 400 г*
- *Консервированные шпроты – 150 г*
- *Маринованные грибы – 100 г*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Оливки без косточек – 50 г*
- *Кетчуп – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – ½ пучка*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Перец*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Грибы нарезать ломтиками, оливки – кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить кетчупом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, оливки и шпроты.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут.

Вегетарианская пицца

Ингредиенты

- *Тесто для пиццы – 400 г*
- *Баклажаны – 2 шт.*
- *Вареный картофель – 2 шт.*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Чеснок – 4 зубчика*
- *Розмарин – 2–3 веточки*
- *Сыр – 100 г*
- *Кетчуп – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 4 столовые ложки*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле (использовать 3 столовые ложки). Картофель очистить, нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Розмарин вымыть, мелко нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить кетчупом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить баклажаны, картофель, помидоры. Посыпать чесноком, розмарином и сыром. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца «Мадрид»

Ингредиенты

- *Тесто для пиццы – 400 г*
- *Белая фасоль – 150 г*
- *Сыр – 50 г*
- *Помидоры – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Болгарский перец – 2 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Лук – 1 шт.*
- *Кетчуп – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – ½ пучка*
- *Зелень укропа – ½ пучка*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Фасоль промыть, замочить на 3–4 часа, затем отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарубить.

Морковь обжарить в растительном масле (использовать 2 столовые ложки) вместе с луком и чесноком, добавить болгарский перец и помидоры, посолить, тушить 3 минуты.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в

смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить кетчупом, посолить, поперчить. Смешать тушеные овощи с фасолью и зеленью, поперчить, перемешать и выложить на поверхность изделия.

Посыпать натертым на крупной терке сыром, поставить на 15 минут в разогретую до 180 ˚С духовку.

Пицца с рисом и вешенками

Ингредиенты

- *Тесто для пиццы – 400 г*
- *Рис – 150 г*
- *Вешенки – 300 г*
- *Молодой чеснок – 2 головки*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Зелень кинзы – ½ пучка*
- *Зелень базилика – ½ пучка*
- *Карри – ½ чайной ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Грибы промыть, мелко нарезать. Чеснок вымыть, снять верхние чешуи, разделить на зубчики и измельчить. Зелень кинзы и базилика вымыть, мелко нарубить. Грибы жарить на растительном масле 3 минуты, затем добавить рис, карри и чеснок и жарить еще 5 минут, периодически помешивая. Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить майонезом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить рис с грибами, поперчить, посыпать зеленью и запекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Пицца с жареной куриной печенью

Ингредиенты

- *Тесто для пиццы – 300 г*
- *Жареная куриная печень – 250 г*
- *Маринованные стрелки чеснока – 20 г*
- *Сыр – 150 г*

• Помидоры – 2 шт.
• Лук – 1 шт.
• Белое вино – 1 столовая ложка
• Кетчуп – 1 столовая ложка
• Оливковое масло – 1 чайная ложка
• Зелень петрушки – ½ пучка

Способ приготовления

Печень нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке, чесночные стрелки измельчить. Лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Для приготовления соуса смешать чесночные стрелки, лук, помидоры, вино и кетчуп. Тесто раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оливковым маслом форму, полить соусом. Сверху выложить печень и сыр, посыпать зеленью петрушки. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Пицца с копченой курицей

Ингредиенты

• Тесто для пиццы – 400 г
• Филе копченой курицы – 200 г
• Маринованные опята – 100 г
• Помидоры – 2 шт.
• Маслины – 50 г
• Кетчуп – 2 столовые ложки
• Зелень кинзы – ½ пучка
• Топленое масло – 20 г
• Перец

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Грибы нарезать ломтиками, маслины – кружочками. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную топленым маслом форму, полить кетчупом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, маслины, кусочки курицы и зелень кинзы. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 10–15 минут.

Пельмени

Русские пельмени с топленым маслом

Ингредиенты для теста
- *Мука – 700 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Свинина – 350 г*
- *Говядина – 200 г*
- *Лук – 100 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Растопленное сливочное масло – 100 мл*
- *Измельченная зелень укропа и петрушки – 50 г*

Способ приготовления

Для приготовления теста муку просеять горкой в миску, сделать в середине углубление. Вбить в него яйцо, влить воду (120 мл), посолить и вымесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки.

Для приготовления фарша говядину и свинину промыть, два раза пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, соль и черный молотый перец, хорошо перемешать. Подготовленный фарш выложить на каждый кружочек из теста небольшими порциями и слегка придавить. Края теста защипнуть, сформовать пельмени. Отварить их в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут. Готовые пельмени переложить шумовкой на блюдо, залить растопленным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Пельмени по-русски с мясом, сыром, сметаной и специями

Ингредиенты для теста
- *Мука – 700 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Свинина – 300 г*
- *Говядина – 250 г*

• Лук – 100 г
• Яйцо – 1 шт.
• Перец
• Соль

Для подачи
• Сливочное масло – 50 г
• Сметана – 150 г
• Тертый сыр – 100 г
• Зелень укропа и петрушки – 30 г
• Столовый уксус – 15 мл

Способ приготовления

Для приготовления теста муку просеять горкой в миску сделать в середине углубление. Вбить в него яйцо, влить воду (120 мл), посолить и вымесить тесто. Раскатать пресное тесто в длинный прямоугольный пласт толщиной не более 2 мм и шириной 5–6 см. Длинный край пласта смазать яйцом.

Приготовить начинку. Свинину и говядину промыть, два раза пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, посолить и перец, хорошо перемешать. Готовый фарш выложить вдоль пласта из теста в один ряд в виде небольших шариков на расстоянии 3–4 см друг от друга. Слегка придавить шарики из фарша. Свободным краем пласта накрыть фарш. Разрезать пласт с начинкой на квадратные пельмени, края плотно защипнуть. Готовые пельмени выложить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и дать немного подсохнуть.

Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде. Когда они всплывут на поверхность, варить их 5–7 минут, затем вынуть шумовкой и сложить в глубокое блюдо. Полить горячие пельмени растопленным сливочным маслом, посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подать пельмени к столу горячими, отдельно подать сметану, взбитую с уксусом и тертым сыром.

Пельмени с морским окунем, сыром, сметаной и зеленью

Ингредиенты для теста
• Мука – 700 г
• Яйцо – 1 шт.
• Соль

Для начинки
• Филе морского окуня – 600 г

• Лук – 100 г
• Яйцо – 1 шт.
• Перец
• Соль

Для подачи
• Сметана – 150 г
• Тертый сыр – 100 г
• Зелень укропа и петрушки – 30 г

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять горкой в миску, сделав в середине углубление. Вбить в углубление яйцо, влить воду (120 мл), посолить и вымесить тесто. Раскатать пресное тесто в длинный прямоугольный пласт толщиной не более 2 мм и шириной 5–6 см. Длинный край пласта смазать яйцом. Приготовить начинку. Подготовленное филе морского окуня два раза пропустить вместе с очищенным, вымытым луком через мясорубку, добавить яйцо, положить соль и перец, хорошо перемешать. Готовый фарш выложить вдоль пласта из теста в один ряд в виде небольших шариков на расстоянии 3–4 см друг от друга. Слегка придавить шарики из фарша пальцем. Свободным краем пласта накрыть фарш. Разделать пласт с начинкой на пельмени с помощью рюмки или формочки, края плотно защипнуть. Из обрезков можно сделать еще одну партию пельменей. Готовые пельмени выложить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и дать немного подсохнуть. Варить пельмени в подсоленной кипящей воде. Когда они всплывут на поверхность, варить их 5–7 минут, затем вынуть шумовкой и сложить в глубокое блюдо. Полить горячие пельмени сметаной, посыпать тертым сыром и украсить промытыми веточками укропа и петрушки. Подать пельмени к столу горячими.

Пельмени по-московски

Ингредиенты для теста
• Мука – 700 г
• Яйцо – 1 шт.
• Соль

Для начинки
• Говядина – 350 г
• Свинина – 350 г
• Лук – 100 г

• *Мясной бульон – 100 мл*
• *Сахар – 5 г*
• *Перец*
• *Соль*

Для подачи
• *Майонез – 150 г*
• *Рубленый зеленый лук – 100 г*

Способ приготовления

Муку просеять через сито, высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление. Налить в него холодную воду, добавить слегка взбитое яйцо и соль. Замесить крутое тесто, слегка присыпать его мукой, накрыть чистым полотенцем и оставить на 20–30 минут при комнатной температуре. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки. Приготовить фарш. Говядину и свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш сахар, соль, перец и бульон, тщательно перемешать.

На каждый кружочек из теста выложить примерно по 8 г фарша, края теста защипнуть, делая пельмени. Варить их в кипящей, немного подсоленной воде. Когда они всплывут, варить еще 5 минут, затем переложить шумовкой на широкое блюдо. Полить пельмени майонезом и посыпать зеленым луком.

Жареные пельмени по-китайски

Ингредиенты для теста
• *Мука – 500 г*
• *Соль*

Для начинки
• *Нежирная свинина – 400 г*
• *Молодая капуста – 400 г*
• *Лук – 100 г*
• *Лук-порей – 30 г*
• *Соевый соус – 5 мл*
• *Семена кунжута – 10 г*
• *Глутамат натрия – 2 г*
• *Соль*

Для фритюра
• *Растительное масло – 1,5 л*

Для подачи

- *Зеленый лук – 100 г*
- *Острый соевый соус – 200 мл*
- *Виноградный уксус – 100 мл*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеять муку, высыпать в глубокую миску горкой только половину муки, сделать в середине углубление, налить в него воду и замесить тесто консистенции густой сметаны. Добавить оставшуюся муку, соль и замесить рыхлое тесто, после чего накрыть его чистым полотенцем и оставить на 30 минут в тепле. Готовое тесто скатать в колбаску диаметром 5–6 см, нарезать небольшими кусочками. Из них руками сделать круглые лепешки диаметром 8 см.

Приготовить фарш. Свинину промыть, обсушить и мелко нарубить. Листья белокочанной капусты промыть, лук и лук-порей очистить, вымыть и мелко нарезать. Затем нарубить лук на доске, посолить и растереть вместе с мясом в однородную массу. Кунжутные семена растолочь в ступке, выложить в фарш, добавить соевый соус и глутаминат натрия. Все тщательно перемешать и оставить на 15 минут при комнатной температуре.

Выложить на лепешки из теста по 5–6 г начинки, свернуть полумесяцем и защипнуть края. Подготовленные пельмени сложить на посыпанную мукой доску. Когда они слегка подсохнут, брать по десять штук и, переложив на металлическую сетку фритюрницы, обжаривать в течение 2–2,5 минут, можно в 2 приема. Когда пельмени будут готовы, переложить их на блюдо, полить смесью соевого соуса и виноградного уксуса, посыпать тонкими колечками зеленого лука, предварительно вымытого.

Пельмени с мясом, чесноком и морковью

Ингредиенты для теста

- *Мука – 500 г*
- *Соль*

Для начинки

- *Говяжий фарш – 250 г*
- *Морковь – 250 г*
- *Тертый чеснок – 2 г*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Для подачи
• Сливочное масло – 200 г
• Зелень укропа и петрушки – 100 г

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, обсушить, натереть на мелкой терке, выжать сок и использовать его для приготовления теста. Говяжий фарш смешать с отжимками моркови, добавить чеснок, соль и красный молотый перец, тщательно перемешать. При необходимости добавить немного воды, чтобы фарш был нужной консистенции.

Приготовить тесто из муки, морковного сока и соли. Дать ему немного постоять при комнатной температуре. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки.

Выложить на кружки начинку и сформовать пельмени в форме полумесяца, края соединить. Варить пельмени в слегка подсоленной воде. При подаче к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с мясом, грибами и креветками в бульоне

Ингредиенты для теста
• Мука – 600 г
• Яйца – 2 шт.
• Соль

Для начинки
• Свинина – 200 г
• Говядина – 200 г
• Мясо креветок – 100 г
• Оливковое масло – 5 мл
• Лук – 25 г
• Вареные грибы – 50 г
• Водка – 10 мл
• Молотый имбирь – 3 г
• Сахар – 3 г
• Перец
• Соль

Для подачи
• Сливочное масло – 200 г
• Зелень петрушки и укропа – 80 г

Способ приготовления

Приготовить тесто. Вбить в просеянную муку яйца, добавить воду и соль, замесить тесто. Накрыть его влажной чистой салфеткой и оставить на 20 минут. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, аккуратно вырезать стаканом кружочки для пельменей.

Свинину и говядину промыть, нарезать тонкой соломкой, отварные грибы нарезать маленькими кубиками. Мясо креветок промыть, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Сложить мясо, грибы, лук и креветки в глубокую миску, добавить водку, сахар, имбирь, перец и соль и тщательно перемешать, сбрызнуть оливковым маслом и оставить на 10 минут при комнатной температуре. При необходимости можно добавить в фарш немного воды, чтобы он не был слишком сухим.

Кружочки из теста начинить фаршем, сформовать пельмени, варить в кипящей подсоленной воде. Когда они всплывут, добавить немного холодной воды и снова довести до кипения. Готовые пельмени с помощью шумовки разложить по пиалам, бульон, в котором они варились, процедить и разлить по пиалам, выложить в каждую по кусочку масла и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подавать к столу в горячем виде.

Пельмени с брынзой, картофелем, луком и грудинкой

Ингредиенты для теста
- *Мука – 600 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Брынза – 200 г*
- *Картофельное пюре – 200 г*
- *Шнитт-лук – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Обжаренная грудинка – 50 г*
- *Измельченная брынза – 100 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 50 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Вбить в просеянную муку яйцо, добавить воду и соль, замесить тесто. Накрыть его влажной чистой салфеткой и оставить на 20 минут. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, аккуратно вырезать стаканом кружочки для пельменей.

Приготовить начинку. Измельченную брынзу смешать с картофелем, добавить вымытый и мелко нарезанный шнитт-лук и соль. Тщательно перемешать фарш и начинить им подготовленные кружочки из теста. Сформовать пельмени и варить их в подсоленной воде до готовности. Затем переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом, добавить обжаренную грудинку, посыпать измельченной брынзой и украсить вымытыми веточками укропа и петрушки.

Пельмени по-казахски

Ингредиенты для теста
- *Мука – 500 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 5 г*
- *Соль*

Для бульона
- *Говядина с костью – 800 г*
- *Лук – 150 г*
- *Морковь – 150 г*
- *Корни петрушки – 100 г*
- *Черный перец горошком*
- *Лавровый лист*
- *Соль*

Для начинки
- *Мякоть говядины из бульона – 500 г*
- *Лук – 100 г*
- *Бульон – 80 мл*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Соль*

Для подачи
- *Зелень петрушки – 100 г*
- *Зеленый лук – 50 г*

Способ приготовления

Говядину с костью промыть, выложить в кастрюлю и залить

водой. Когда вода закипит, снять пену и добавить очищенные, вымытые и нарезанные кружками морковь и коренья петрушки, нарезанный кольцами лук. Затем поперчить, посолить. Варить бульон до мягкости мяса. Затем мясо вынуть, бульон процедить. Приготовить начинку для пельменей. Мясо отделить от костей, остудить, пропустить через мясорубку. Добавить к фаршу очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, охлажденный бульон, масло, поперчить, посолить и перемешать.

Замесить тесто из муки, воды, яиц, размягченного масла и соли. Вымесить тесто и дать ему постоять 10 минут при комнатной температуре. Затем разделить тесто на 2–3 части, каждую раскатать в колбаску толщиной в палец, нарезать на мелкие кусочки. Из каждого кусочка сделать руками или деревянной скалкой тонкие кружочки. Начинить их фаршем, сформовать пельмени в виде полумесяца, скрепив кончики вместе и плотно защипнув края. Выложить пельмени на доску, посыпанную мукой, и дать немного подсохнуть. Перед подачей к столу процеженный бульон вновь довести до кипения, выложить в него пельмени и лавровый лист. Когда пельмени всплывут, снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и оставить на 5 минут. Затем можно разливать бульон с пельменями по тарелкам или пиалам, посыпав каждую порцию вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и лука.

Пельмени из дрожжевого теста с мясом и чечевицей

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 700 г*
- *Сухие дрожжи – 20 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Столовый маргарин – 50 г*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Для начинки
- *Зеленая чечевица – 500 г*
- *Мякоть свинины – 200 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло – 25 мл*
- *Красный молотый перец*
- *Измельченный имбирь*
- *Соль*

Для соуса

• *Сметана – 200 г*
• *Толченый чеснок*
• *Тертый сыр – 100 г*

Для оформления
• *Листья свежей мяты*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Растворить сухие дрожжи в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар. Через 10 минут дрожжи вылить в просеянную муку, размешать, влить оставшуюся воду, вбить яйца, добавить размягченный маргарин и соль. Тщательно вымесить тесто, накрыть его сверху чистым полотенцем, оставить в теплом месте на 40 минут, чтобы поднялось.

Приготовить начинку. Отварить чечевицу в подсоленной воде до полуготовности. Затем обжарить ее вместе с очищенным, вымытым и очень мелко нарезанным луком в растительном масле. В конце обжаривания добавить промытую, мелко нарубленную мякоть свинины, имбирь, посолить и поперчить. Затем начинку охладить и размять.

Готовое тесто разделать на куски величиной с кулак. Каждый кусок раскатать в виде тонких лепешек, нарезать их полосками шириной 3 см, затем разрезать их на маленькие треугольники. На середину треугольников выложить начинку, слегка ее примять, сверху накрыть другим треугольником, края защипнуть. Варить пельмени в кипящей воде до готовности. Сметану смешать с толченым чесноком и тертым сыром. Листья мяты промыть и обсушить. Готовые пельмени переложить на блюдо, полить приготовленным из сметаны соусом и украсить листьями мяты.

Пельмени с бараниной, луком и картофелем

Ингредиенты для теста
• *Пшеничная мука – 500 г*
• *Гречневая мука – 500 г*
• *Яйца – 3 шт.*
• *Соль – 10 г*

Для начинки
• *Мякоть жирной баранины – 600 г*
• *Лук – 200 г*
• *Картофель – 100 г*
• *Сливочное масло – 50 г*
• *Перец*

• *Молотый имбирь*
• *Соль*

Для подачи
• *Сметана – 200 г*
• *Зелень петрушки – 50 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную и гречневую муку смешать, просеять через сито в миску. Воду взбить с яйцами и солью, влить в муку и замесить тесто. Оставить его на 5-10 минут при комнатной температуре, накрыв чистым полотенцем.

Мякоть баранины промыть, очистить от пленок, мелко нарубить вместе с очищенными и вымытыми репчатым луком и картофелем. Добавить в фарш размягченное сливочное масло, имбирь, поперчить и посолить. Все хорошо перемешать и поставить в холодное место на 10 минут.

Подготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 2,5 мм, разрезать его на квадраты 9 х 9 см.

На середину каждого квадрата выложить небольшую порцию фарша, слегка его примять, углы квадрата загнуть к середине и скрепить, делая пельмени в виде конвертиков с открытыми прорезями. Затем прорези защипнуть, образовавшиеся новые углы соединить друг с другом.

Готовить пельмени в пароварке в течение 30 минут. Перед подачей к столу переложить их на блюдо, полить сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Жареные пельмени по-узбекски

Ингредиенты для теста
• *Пшеничная мука – 500 г*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Соль*

Для фарша
• *Мякоть жирной баранины – 500 г*
• *Лук – 100 г*
• *Молотый кориандр*
• *Мясной бульон – 80 мл*
• *Перец*
• *Соль*

Для обжаривания

• *Сливочное масло – 300 г*

Для подачи
• *Простокваша – 250 мл*
• *Зеленый лук – 100 г*

Замесить крутое однородное тесто из просеянной муки, яйца, воды и соли. Оставить тесто на 10–15 минут при комнатной температуре. Затем раскатать его в тонкий пласт и вырезать небольшие круглые лепешки.

Приготовить фарш. Мякоть баранины промыть, очистить от пленок, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш мясной бульон, соль, черный молотый перец и кориандр. Все тщательно перемешать. Выложить на лепешки из теста порции фарша, защипну края, делая пельмени.

Сливочное масло разогреть в сковороде, обжарить в нем пельмени с обеих сторон до образования золотистой корочки, затем налить немного воды (на 0,5 см выше дна), накрыть сковороду крышкой и потомить пельмени 5–8 минут. Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить простоквашей и посыпать вымытым и нарезанным мелкими кольцами зеленым луком.

Пельмени с белыми грибами, ветчиной и луком

Ингредиенты для теста
• *Рисовая мука – 400 г*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Соль – 10 г*

Для начинки
• *Сушеные белые грибы – 100 г*
• *Лук – 100 г*
• *Сливочное масло – 30 г*
• *Ветчина – 150 г*
• *Яйцо, сваренное вкрутую – 1 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Для подачи
• *Сливочное масло – 150 г*
• *Зелень укропа – 50 г*
• *Зелень петрушки – 50 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Воду взбить с яйцом и солью, вылить в углубление в муке и замесить тесто. Оставить его на 10–15 минут для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него круглые лепешки. Приготовить начинку. Промытые сушеные белые грибы отварить до полуготовности, обсушить, измельчить и слегка обжарить на сковороде в сливочном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным луком.

В конце жаренья добавить мелко нарубленную ветчину. Фарш охладить, добавить в него соль и перец, очищенное, мелко нарубленное яйцо, тщательно перемешать. Этим фаршем начинить круглые лепешки из теста, сформовать пельмени. Варить их в подсоленной кипящей воде до готовности. Затем переложить пельмени в блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с мясом курицы

Ингредиенты для теста

- *Пшеничная мука – 300 г*
- *Гречневая мука – 300 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Яичный белок – 25 мл*
- *Соль – 5 г*

Для начинки

- *Филе курицы – 500 г*
- *Лук – 100 г*
- *Сливочное масло – 25 г*
- *Молоко – 120 мл*
- *Специи*
- *Соль*

Для подачи

- *Сливочное масло – 100 г*
- *Майонез – 100 г*
- *Куриный бульон – 1 л*
- *Зелень укропа – 100 г*
- *Зелень петрушки – 100 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную и гречневую муку смешать, просеять через сито в миску горкой, сделать в ней углубление.

Воду взбить с яйцом, влить в муку, замесить тесто. Затем добавить взбитый отдельно яичный белок и снова все вымесить. Раскатать тесто в тонкий пласт и сделать заготовки для пельменей. Приготовить фарш. Филе курицы промыть, пропустить дважды через мясорубку, добавить молоко, соль и специи, размешать. Лук очистить, вымыть, нарезать, обжарить в сливочном масле, охладить и смешать с куриным фаршем. Начинить этой смесью заготовки из теста, сформовать пельмени. Варить в кипящей подсоленной воде в течение 6–8 минут. Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, заправить сливочным маслом и полить майонезом. Отдельно подать горячий куриный бульон, посыпанный вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с начинкой из мяса курицы и грибов

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 700 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Свежие грибы – 300 г*
- *Филе курицы – 300 г*
- *Лук – 100 г*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Черный молотый перец – 3 г*
- *Измельченный свежий имбирь – 5 г*
- *Соль*

Для подачи
- *Сливочное масло – 125 г*
- *Зеленый лук – 50 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную муку просеять через сито, высыпать в большую миску горкой, сделать в середине небольшое углубление. Яйцо взбить с водой и солью. Влить эту смесь в муку, замесить тесто, оставить его в миске, накрыв чистым полотенцем, на 30–40 минут. Затем тесто раскатать в тонкий пласт. Вырезать из него с помощью стакана или рюмки кружки. Приготовить фарш. Грибы очистить, промыть, отварить до полуготовности, обсушить и мелко нарезать. Обжарить их в растительном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым

луком. В конце добавить промытое, мелко нарубленное филе курицы. Все посолить, приправить имбирем и перцем, тщательно перемешать, затем размять в пюре. Этим фаршем начинить кружки из теста, слепить пельмени в форме ушка и варить в подсоленной кипящей воде до готовности, можно добавить лавровый лист или зелень укропа и петрушки.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытым и мелко нарубленным зеленым луком.

Пельмени с фаршем из трески и лука

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль – 7 г*

Для начинки
- *Филе трески – 400 г*
- *Лук – 100 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Перец – 3 г*
- *Соль*

Для подачи
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Измельченный зеленый лук – 50 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставить его при комнатной температуре на 15 минут, затем раскатать и сделать заготовки для пельменей. Приготовить начинку. Филе трески промыть и дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком. Добавить в фарш соль, перец, размягченное сливочное масло и хорошо перемешать. Этим фаршем начинить заготовки из теста, сформовать пельмени и варить в подсоленной воде в течение 8 минут после всплытия. Сваренные пельмени вынуть шумовкой, переложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленым луком. Отдельно можно подать сметану или майонез.

Пельмени «Астраханские»

Ингредиенты для теста
• Пшеничная мука – 500 г
• Молоко – 180 мл
• Яйцо – 1 шт.
• Соль – 5 г

Для начинки
• Филе осетрины – 500 г
• Лук – 100 г
• Яйцо – 1 шт.
• Перец
• Соль

Для подачи
• Сливочное масло – 150 г
• Лук, нарезанный кольцами, – 1 шт.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, теплого молока, яйца и соли. Когда оно немного расстоится, раскатать его в тонкий пласт и разделать на кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и соединить с промытым и нарубленным филе осетрины. Массу размять до состояния пюре, добавить яйцо, соль и перец, тщательно перемешать. Этим фаршем начинить пельмени, варить их в подсоленной кипящей воде до готовности. Переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать кольцами репчатого лука.

Пельмени с фаршем из горбуши и свинины

Ингредиенты для теста
• Пшеничная мука – 500 г
• Молоко – 200 мл
• Соль

Для начинки
• Мякоть свинины – 200 г
• Филе горбуши – 250 г •Лук – 100 г
• Яйцо – 1 шт.
• Молоко – 50 мл
• Перец
• Соль

Для подачи
• Майонез – 150 г
• Зелень укропа – 80 г

Способ приготовления

Из муки, теплого молока и соли замесить тесто. Оставить его на 20 минут для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать квадратики для пельменей. Приготовить начинку. Мякоть свинины и филе горбуши промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым луком. Добавить в фарш яйцо, молоко, перец и соль, тщательно перемешать. Начинить этим фаршем пельмени. Варить их в кипящей подсоленной воде. Готовые пельмени переложить на блюдо, полить майонезом и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа.

Пельмени с луком и семгой

Ингредиенты для теста
• Пшеничная мука – 500 г
• Растительное масло – 20 мл
• Соль

Для начинки
• Филе семги – 400 г
• Лук – 100 г
• Растительное масло – 50 мл
• Черный молотый перец – 2 г
• Крупномолотый душистый перец – ½ чайной ложки
Соль

Для подачи
• Сливочное масло – 150 г
• Зелень укропа и петрушки – 50 г

Приготовить тесто из муки и смеси воды и растительного масла с солью. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки для пельменей. Приготовить фарш. Филе семги промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку. Мелко нарубить и обжарить в растительном масле очищенный, вымытый лук. Соединить фарш с луком, добавить соль, черный молотый и душистый крупномолотый перец, хорошо перемешать.

При необходимости разбавить фарш небольшим количеством воды, чтобы он не был слишком сухим. Начинить этим фаршем пельмени. Отварить их в подсоленной кипящей воде. Готовые

пельмени переложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с говяжьей печенью и луком

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Говяжья печень – 300 г*
- *Лук – 150 г*
- *Сало – 100 г*
- *Молоко – 20 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Сметана – 200 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 100 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, воды и соли. Когда тесто расстоится 20 минут, раскатать его в тонкий пласт и вырезать кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Говяжью печень промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, затем измельчить. Смешать печень с мелко нарубленным салом, очищенным, вымытым и нарубленным луком. Массу посолить, поперчить и развести молоком. Все тщательно перемешать. Полученным фаршем начинить пельмени. Варить их в подсоленной воде до готовности.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Старорусские пельмени кундюмы

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Растительное масло – 80 мл*
- *Соль*

Для приготовления пельменей

- *Сливочное масло – 50 г*
- *Грибной отвар – 400 мл*
- *Чеснок – 5 г*
- *Черный перец горошком – 10 шт.*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Соль*

Для начинки

- *Сушеные грибы – 100 г*
- *Гречневая или рисовая каша – 200 г*
- *Растительное масло – 80 мл*
- *Лук – 100 г*
- *Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.*
- *Специи*
- *Соль*

Для подачи

- *Сметана – 250 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 100 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Растительное масло смешать с кипятком, влить в муку, посолить, непрерывно ее размешивая. Быстро замесить тесто, чтобы не осталось комочков. Затем раскатать тесто в очень тонкий пласт, чтобы оно было почти прозрачным. Разрезать тесто на квадраты 5 х 5 см.

Приготовить фарш. Сушеные грибы залить водой, замочить на некоторое время, затем промыть и отварить. Затем отвар процедить, грибы обсушить и мелко нарубить. Обжарить их с очищенным, вымытым и мелко нашинкованным луком в растительном масле до золотистого цвета. Когда обжарка остынет, смешать ее с рассыпчатой гречневой или рисовой кашей, добавить очищенные, нарубленные вареные яйца, посолить и приправить специями по вкусу, тщательно перемешать.

Полученным фаршем начинить пельмени, выложить их в сковороду, смазанную сливочным маслом, одним слоем и поставить в разогретый духовой шкаф. Запекать на умеренном огне в течение 12–15 минут. После этого переложить кундюмы в горшок или горшочки, залить горячим грибным отваром, оставшимся после варки грибов, посолить, добавить лавровый лист, черный перец горошком, очищенный, вымытый и нарубленный чеснок. Накрыть горшок крышкой, поставить в

разогретый духовой шкаф на 15 минут томиться.

Перед подачей к столу выложить кундюмы в тарелки, залить сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени по-уральски с мускатным орехом

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для фарша
- *Говядина – 200 г*
- *Свинина – 200 г*
- *Баранина – 100 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Тертый мускатный орех – 3 г*
- *Сливки – 60 мл*
- *Лук – 100 г*
- *Перец – 3 г*
- *Соль*

Для обмазывания пельменей
- *Яйцо – 1 шт.*

Для смазывания противня
- *Растительное масло – 50 мл*

Для соуса
- *Измельченный чеснок – 10 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Винный уксус – 50 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Развести муку (немного оставить) водой, добавить яйцо и соль, замесить тесто. Оставить его на 20–30 минут при комнатной температуре для расстойки. Затем разделать тесто на небольшие кусочки и раскатать каждый по отдельности в круглые лепешки.

Приготовить фарш. Говядину, свинину и баранину промыть, очистить от пленок, обсушить и дважды пропустить через

мясорубку. Добавить в фарш мускатный орех, перец, соль и сливки, затем очищенный, вымытый, нашинкованный и пассерованный в сливочном масле лук, тщательно перемешать. Выложить на середину каждого кружка из теста шарик фарша (не больше чайной ложки), сложить пополам и края теста плотно защипнуть.

Пельмени обсыпать оставшейся мукой и дать немного подсохнуть. Затем уложить пельмени на противень, смазанный растительным маслом, обмазать яйцом и поставить на несколько часов на холод. После этого варить пельмени на пару в течение 10–15 минут.

Приготовить соус. Измельченный чеснок смешать с растопленным сливочным маслом, уксусом, солью и перцем, тщательно перемешать и взбить. Готовые пельмени переложить на блюдо и залить приготовленным соусом.

Старокурганские пельмени

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Свинина – 200 г*
- *Говяжья печень – 280 г*
- *Белые грибы – 150 г*
- *Топленое масло – 150 г*
- *Молотый мускатный орех*
- *Сливки – 30 мл*
- *Лук – 80 г*
- *Перец*
- *Соль*

Для подливы
- *Сметанный соус – 150 мл*
- *Зелень кинзы и петрушки – 100 г*

Способ приготовления

Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто. Выдержать его при комнатной температуре в течение 15 минут, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него кружки для пельменей.

Приготовить фарш. Свинину и говяжью печень промыть,

обсушить. Свинину пропустить через мясорубку. Печень отварить до полуготовности в небольшом количестве воды, затем мелко нарубить и обжарить в топленом масле (использовать 80 г). Белые грибы промыть, очистить, нашинковать и вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком обжарить до золотистого цвета в оставшемся топленом масле. Когда обжарка остынет, смешать грибы и лук с печенью и свининой, добавить мускатный орех, черный молотый перец, соль и сливки. Все тщательно перемешать и убрать на холод на 10–15 минут.

Затем полученным фаршем начинить пельмени, придав им форму полумесяца, скрепив концы вместе. Когда пельмени немного подсохнут, варить их в подсоленной кипящей воде до полуготовности. После этого шумовкой, чтобы стекала вода, переложить пельмени аккуратно в горшочки, залить сметанным соусом и посыпать вымытой и измельченной зеленью кинзы и петрушки. Накрыть горшочки крышками и поставить в разогретый духовой шкаф. Томить пельмени до готовности. Подавать к столу горячими.

Сибирские пельмени с олениной

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Топленое масло – 50 г*
- *Соль*

Для фарша
- *Оленина – 300 г*
- *Сырая ветчина – 100 г*
- *Говяжий жир – 100 г*
- *Лук – 100 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Молотый кардамон*
- *Измельченный свежий имбирь*
- *Перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Зелень петрушки – 50 г*

Способ приготовления
Замесить тесто из муки, яйца, топленого масла, воды и соли.

Оставить для расстойки при комнатной температуре.

Приготовить фарш. Оленину и ветчину промыть, обсушить, мелко нарубить вместе с говяжьим жиром. Добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, сливочное масло, перец, кардамон, имбирь и соль. Все тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на него в ряд шарики из фарша величиной с орех. Накрыть их свободным краем теста, вырезать рюмкой или стаканом кружки, края прижать. Дать пельменям немного подсохнуть, затем опустить их в кипящую подсоленную воду, дать закипеть и, когда фарш проварится, достать шумовкой. Переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Сибирские пельмени из сохатины в бульоне со сметаной и зеленым луком

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйца для замеса – 1 и ½ шт.*
- *Яйцо для смазывания теста – ½ шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Сохатина – 300 г*
- *Сало-сырец – 200 г*
- *Лук – 100 г*
- *Сливки – 50 мл*
- *Черный молотый перец*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Для варки
- *Мясной бульон – 4 л*
- *Зелень укропа – 20 г*
- *Корни сельдерея – 50 г*
- *Черный перец горошком – 5 шт.*
- *Лавровый лист – 2–3 шт.*
- *Соль*

Для подачи
- *Сливочное масло – 300 г*
- *Сметана – 150 г*
- *Зеленый лук – 80 г*

Способ приготовления

Замесить тесто из пшеничной муки, яйца, соли и теплой воды. Оставить его при комнатной температуре на 20 минут, прикрыв чистым полотенцем. Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него тонкие небольшие кружочки. Смазать края каждого кружка половиной яйца.

Приготовить фарш. Подготовленную сохатину пропустить дважды через мясорубку вместе с салом-сырцом, очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш сливки, черный и красный молотый перец, соль и тщательно перемешать. Выложить на каждый кружок из теста по небольшому шарику фарша, придавить его пальцем. Края кружков плотно прижать и защипнуть. Выложить пельмени на посыпанную мукой доску и дать им немного подсохнуть.

Мясной бульон довести до кипения, опустить в него вымытую зелень укропа, очищенные, промытые и крупно нарезанные корни сельдерея, горошины черного перца, лавровый лист и соль. Когда бульон вновь закипит, выложить в него пельмени. Когда вновь закипит бульон, убавить огонь и варить пельмени 8-10 минут.

Готовые пельмени переложить на блюдо, заправить сливочным маслом и сметаной, посыпать вымытым и мелко нарубленным зеленым луком. Бульон, в котором варились пельмени, процедить и залить им пельмени. Подавать блюдо к столу горячим.

Сибирские пельмени, жаренные с солеными огурцами

Ингредиенты для теста

- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль – 8 г*

Для фарша

- *Говядина – 200 г*
- *Свинина – 200 г*
- *Лук – 100 г*
- *Измельченный чеснок – 10 г*
- *Сливки – 140 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Для жаренья

- *Топленое масло – 200 г*

Для подачи
- *Сливочное масло – 80 г*
- *Уксус – 50 мл*
- *Соленые огурцы – 200 г*

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли. Хорошо его вымесить и раскатать в тонкий пласт. Вырезать из пласта стаканом небольшие кружки.

Приготовить фарш. Пропустить через мясорубку подготовленную говядину и свинины. Добавить в фарш чеснок, очищенный, вымытый и мелко нашинкованный лук, сливки, соль и перец. Все тщательно вымесить. Этим фаршем начинить пельмени и отварить их до полуготовности в подсоленной воде.

Переложить пельмени шумовкой на дуршлаг, дать немного подсохнуть и поджарить с обеих сторон в горячем топленом масле до образования золотистой корочки.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить смесью растопленного сливочного масла с уксусом и украсить по краю блюда кружками соленых огурцов.

Вареники

Вареники с пресным творогом, сыром, кедровыми орешками и майораном

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Пресный творог – 200 г*
- *Тертый пармезан – 60 г*
- *Плавленый сыр – 60 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Оливковое масло – 25 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Обжаренные кедровые орешки – 50 г*

• *Листья майорана – 50 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Насыпать просеянную муку горкой на стол, сделать в центре углубление, насыпать в него соль и вбить яйца. Добавить оливковое масло и замесить крутое упругое тесто, месить в течение 10 минут. При необходимости в тесто можно добавить немного воды. Затем накрыть его чистым полотенцем и оставить при комнатной температуре на 30 минут для расстойки. Готовое тесто разделать на небольшие кусочки и раскатать каждый в тонкие лепешки.

Приготовить начинку. Выложить в миску творог, тертый сыр и измельченный плавленый сыр. Добавить в начинку яйцо, перец и соль.

Хорошо перемешать фарш до образования однородной массы. Приготовленным фаршем начинить лепешки из тест. Затем сформовать вареники.

Варить их в кипящей подсоленной воде до готовности. Переложить вареники на блюдо, полить их растопленным сливочным маслом, посыпать вымытыми и измельченными листочками майорана и толчеными кедровыми орешками. Подавать к столу горячими.

Вареники с рыжиками, луком и сыром

Ингредиенты для теста
• *Мука – 400 г*
• *Молоко – 120 мл*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Соль*

Для фарша
• *Рыжики – 400 г*
• *Лук – 120 г*
• *Растительное масло – 50 мл*
• *Тертый твердый сыр – 100 г*
• *Измельченный чеснок*
• *Перец*
• *Соль*

Для подачи
• *Сливочное масло – 50 г*
• *Сметана – 150 г*
• *Зелень укропа и петрушки – 50 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Из муки, молока, яйца и соли замесить некрутое тесто, накрыть его салфеткой и оставить на 30 минут для расстойки.

Приготовить фарш. Грибы и лук очистить, вымыть, мелко нарубить, слегка обжарить в растительном масле. Затем массу охладить, смешать с сыром, чесноком, посолить и поперчить, тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать рюмкой или стаканом кружки, на середину каждого выложить порцию приготовленного фарша и сформовать вареники. Варить их в кипящей подсоленной воде 7-10 минут. Готовые вареники переложить шумовкой на блюдо, заправить сливочным маслом, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Вареники с грибами, рисом и маслом

Ингредиенты для теста

- *Пшеничная мука – 400 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Молоко – 120 мл*
- *Соль*

Для начинки

- *Сваренный до полуготовности рис – 150 г*
- *Сушеные грибы – 100 г*
- *Растительное масло – 200 мл*
- *Лук – 100 г*
- *Молотый кориандр – 2 г*
- *Перец*
- *Соль*

Для подачи

- *Сливочное масло – 200 г*
- *Зелень укропа – 50 г*

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, яйца, молока и соли. Оставить его на 10–15 минут для расстойки. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки.

Приготовить начинку. Сушеные грибы замочить, промыть, затем отварить, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, мелко

нарубить. Слегка обжарить грибы в растительном масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком. Дать обжарке остыть, смешать с рисом, посолить, поперчить, приправить кориандром и перемешать. Начинить этим фаршем кружки из теста, слепить вареники. Варить их в подсоленной воде в течение 8-10 минут. Перед подачей к столу переложить вареники на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и украсить вымытыми веточками укропа.

Вареники с зеленым луком и вареными яйцами

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 800 г*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Соль – 10 г*

Для начинки
- *Зеленый лук – 600 г*
- *Сваренные вкрутую яйца – 6 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Сметана – 200 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Воду смешать с 2 яйцами и 2 желтками, добавив соль и сахар. Муку просеять, высыпать в миску горкой, сделать посередине углубление, влить в него подготовленную смесь, затем добавить взбитые отдельно оставшиеся яичные белки. Аккуратно замесить тесто, присыпать его мукой, накрыть полотенцем и оставить на 15 минут для расстойки. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него рюмкой кружки для вареников. Приготовить начинку. Очищенный и вымытый зеленый лук мелко нарезать, смешать с очищенными и мелко нарубленными сваренными вкрутую яйцами, добавить сливочное масло, соль и перец. Массу тщательно перемешать, начинить ею кружки из теста и сформовать вареники. Варить их в кипящей подсоленной воде в течение 5–6 минут, можно с добавлением лаврового листа. Готовые вареники переложить на блюдо, заправить сливочным маслом и полить сметаной.

Вареники по-украински

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Вода – 160 мл*
- *Соль – 7 г*

Для начинки
- *Соленые грибы – 150 г*
- *Лук – 100 г*
- *Сметана – 50 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Черный молотый перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Сметана – 100 г*
- *Квас – 500 мл*

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, воды и соли. Раскатать его в тонкий пласт и сделать кружки для вареников.

Приготовить начинку. Соленые грибы промыть холодной водой, отжать, мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, нашинковать, смешать с грибами. Добавить в смесь яйцо и сметану, перец и соль. Слепить вареники с этим фаршем и сварить их в подсоленной воде. Готовые вареники переложить на блюдо, полить сметаной. Отдельно подать квас или при желании залить им вареники.

Вареники с фаршем из грибов и творога

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Молоко – 180 мл*
- *Соль*

Для фарша
- *Сушеные грибы – 200 г*
- *Лук – 100 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Пресный творог – 100 г*
- *Грибной бульон – 50 мл*

• Перец
• Соль

Для подачи
• Сливочное масло – 150 г

Способ приготовления

Из муки, яйца, теплого молока и соли замесить тесто и оставить его на 20 минут для расстойки. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки для вареников.

Приготовить фарш. Промытые грибы отварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем тщательно их обсушить, мелко нарубить. Мелко нарезанный, предварительно очищенный и вымытый лук обжарить в сливочном масле, добавить грибы, посолить и поперчить. Обжарить немного все вместе, затем дать остыть и развести грибным бульоном, добавить протертый творог, тщательно перемешать.

Приготовленным фаршем начинить вареники, края теста хорошо защипнуть или завернуть.

Варить в подсоленной воде до готовности. Переложить пельмени на блюдо шумовкой, сразу залить растопленным сливочным маслом. Подавать к столу горячими.

Вареники с яйцами и щавелем

Ингредиенты для теста
• Пшеничная мука – 250 г
• Гречневая мука – 250 г
• Яйца – 3 шт.
• Соль – 10 г

Для начинки
• Щавель – 300 г
• Сваренные вкрутую яица – 5 шт.
• Сливочное масло – 200 г
• Сахар – 10 г
• Соль

Для подачи
• Сметана – 200 г

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную и гречневую муку смешать, просеять через сито в миску горкой, сделать в ней углубление.

Воду взбить с яйцами и солью, влить в муку и замесить тесто. Разделать его на заготовки для вареников.

Приготовить начинку. Листья щавеля вымыть в холодной воде, обсушить, мелко нарезать, слегка отжать, пассеровать в сливочном масле. Затем приправить сахаром, солью и смешать с очищенными и мелко нарубленными яйцами.

Начинить этим фаршем вареники, выложить их в кипящую подсоленную воду и варить приблизительно 8-10 минут. Готовые вареники переложить на блюдо и полить сметаной.

Хинкали

Хинкали с говядиной, свининой, бараниной, шпинатом и мускатным орехом

Ингредиенты для теста
- *Мука – 500 г*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Соль*

Для фарша
- *Говядина – 100 г*
- *Жирная свинина – 100 г*
- *Баранина – 100 г*
- *Черствая булка – 100 г*
- *Листовой шпинат – 200 г*
- *Зелень петрушки – 50 г*
- *Лук – 60 г*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Мускатный орех*
- *Перец*
- *Соль*

Для варки
- *Бульон из мясных кубиков – 2 л*
- *Лук – 250 г*

Для подачи
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Зелень петрушки и кинзы – 50 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, соли и взбитых яиц. Вымесить

тесто, скатать его в форме шара, завернуть в пищевую пленку и оставить на 30 минут при комнатной температуре. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него острым ножом прямоугольники.

Приготовить фарш. Говядину, баранину и свинину промыть, очистить от пленок, пропустить дважды через мясорубку. Булку размочить в небольшом количестве воды. Листовой шпинат вымыть, очистить и мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть, оторвать листочки и измельчить их. Лук очистить, вымыть, нарубить и обжаривать до прозрачности в сливочном масле.

Добавить в лук шпинат и потушить все вместе на среднем огне около 3 мин. Затем дать обжарке остыть, смешать ее с петрушкой, мясным фаршем, отжатой булочкой и яйцом. Фарш посолить, поперчить, приправить мускатным орехом, тщательно вымесить. Начинить этим фаршем прямоугольники из теста, смочить края теста водой и сложить прямоугольники пополам, плотно скрепив края.

Бульон довести до кипения, выложить в него очищенный, вымытый и крупно нарезанный лук, вновь довести до кипения. Опустить в бульон хинкали, варить около 10 минут. Затем вынуть их с помощью шумовки и переложить на блюдо. Полить хинкали растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки и кинзы. Подавать к столу горячими.

Хинкали с бараниной и свининой

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука высшего сорта – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Жирная баранина – 200 г*
- *Свинина – 200 г*
- *Мясной бульон – 80 мл*
- *Лук – 200 г*
- *Зелень укропа – 30 г*
- *Черный молотый перец*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Сметана – 150 мл*

• Зелень петрушки – 60 г
• Зелень кинзы – 30 г
• Лук – 100 г
• Растительное масло – 50 мл

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять, высыпать на стол горкой, сделать в центре углубление, влить воду, вбить яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Оставить его при комнатной температуре на 20–30 минут, накрыв чистой салфеткой.

Раскатать тесто колбаской, нарезать небольшими кусочками и раскатать их по отдельности в тонкие кружочки.

Приготовить фарш. Свинину и баранину промыть, обсушить, очистить от пленок, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком.

Добавить в фарш мясной бульон, соль и перец, тщательно вымесить. Начинить этим фаршем кружки из теста, сверху на фарш выложить по небольшому листику промытого укропа. Слепить хинкали, собрав края теста сверху в виде узелка с маленькими складочками.

Варить хинкали в подсоленной кипящей воде до готовности. Затем переложить их деревянной ложкой, чтобы не вытек сок, на блюдо и полить сметаной.

Украсить блюдо вымытыми веточками петрушки и кинзы. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Разложить обжаренные кольца лука сверху. Подать хинкали к столу горячими.

Хинкали со смешанным фаршем и соусом сациви

Ингредиенты для теста
• Пшеничная мука – 500 г
• Соль – 5 г

Для 1-го фарша
• Баранина – 150 г
• Лук – 50 г
• Мясной бульон – 50 мл
• Измельченная зелень кинзы и петрушки
• Перец
• Соль

Для 2-го фарша
• Говядина – 150 г

• Свинина – 150 г
• Лук – 100 г
• Измельченная зелень эстрагона и петрушки – 20 г
• Мясной бульон – 90 мл
• Перец
• Соль

Для соуса сациви
• Мясной бульон – 250 мл
• Лук – 80 г
• Сливочное масло – 40 г
• Толченый чеснок
• Пшеничная мука – 12 г
• Толченые грецкие орехи – 120 г
• Сушеные листья мяты – 50 г
• Зелень кинзы, эстрагона и петрушки
• Яичные желтки – 2 шт.
• Настойка шафрана – 4 мл
• Винный уксус – 40 мл
• Гвоздика
• Корица
• Измельченный лавровый лист – 2 шт.
• Молотый красный перец
• Соль

Способ приготовления

Приготовить тесто. Смешать муку с солью и водой, замесить крутое тесто. Раскатать его в тонкий пласт, разрезать ножом на квадратики.

Приготовить два вида фарша. 1-й фарш: баранину промыть, очистить от пленок и жилок, мелко нарубить топориком вместе с очищенным и вымытым луком. Развести фарш мясным бульоном, посолить и приправить перцем. Добавить вымытую и нашинкованную зелень кинзы и петрушки, тщательно перемешать. 2-й фарш: говядину и свинины промыть, очистить от пленок и жилок, пропустить дважды через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. Добавить в фарш мясной бульон, перец, соль, вымытую и мелко нарубленную зелень эстрагона и петрушки, тщательно перемешать.

Начинить квадратики из теста двумя видами фарша, слепить хинкали, сделав узелки наверху, и дать им немного подсохнуть.

Приготовить соус. Лук очистить, вымыть, нарубить и спассеровать в сливочном масле вместе с толченым чесноком. Затем добавить к обжарке муку, слегка обжарить все ингредиенты

и развести бульоном. Варить соус на среднем огне 4–5 минут, снять с огня. Толченые грецкие орехи смешать с измельченными сушеными листьями мяты, вымытой и мелко нарезанной зеленью кинзы, эстрагона и петрушки.

Добавить в смесь молотый красный перец, яичные желтки, настойку шафрана и винный уксус, предварительно прокипяченный с гвоздикой, корицей и лавровым листом (после кипячения уксус нужно немного охладить и процедить). Полученную смесь ввести в бульон с луком и чесноком, посолить и довести до кипения при непрерывном помешивании. Затем соус снять с огня и дать ему остыть. Хинкали варить в подсоленной кипящей воде до готовности. Затем деревянной ложкой переложить их в глубокое блюдо и залить приготовленным соусом.

Манты

Узбекские манты с мясным бульоном и зеленью

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль – 5 г*

Для начинки
- *Нежирная баранина – 400 г*
- *Лук – 300 г*
- *Курдючное или нутряное сало – 150 г*
- *Перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Сливочное масло – 200 г*

Для подачи
- *Мясной бульон – 1,5 л*
- *Зелень кинзы и петрушки – 100 г*
- *Перец*

Способ приготовления

Из муки, яйца, соли и воды замесить крутое тесто. Скатать его в шар, накрыть чистой салфеткой и оставить на 30–40 минут при комнатной температуре. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать его квадратами размером 10 х 10 см.

Приготовить начинку. Баранину промыть, обсушить, нарубить острым ножом или кухонным топориком мелкими кусками. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками величиной с крупную фасолину или боб. Лук очистить, вымыть, нашинковать. В мясной фарш добавить лук, перец и подсоленную воду. Все тщательно перемешать. На каждый квадрат из теста выложить небольшой шарик фарша, а сверху – кусочек сала. Защипнуть края теста, собрав их вверху, слепить округлые манты. Подготовленные манты накрыть салфеткой, чтобы тесто не засохло. Разогреть в сковороде сливочное масло, обжарить в нем манты до образования румяной корочки. Затем поместить их в пароварку и довести до готовности, варить примерно 20–25 минут. Чтобы во время варки манты не подсохли, можно их полить 1–2 раза горячей водой. Готовые манты разложить по глубоким тарелкам, залить бульоном и посыпать перцем.

Манты с кониной, морковью и тыквой

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Конина – 250 г*
- *Курдючное сало – 150 г*
- *Мякоть тыквы – 100 г*
- *Лук – 100 г*
- *Морковь – 100 г*
- *Измельченный имбирь – 3 г*
- *Молотый кардамон – 2 г*
- *Черный молотый перец – 3 г*
- *Красный молотый перец – 2 г*
- *Соль*

Для смазывания изделий
- *Растительное масло – 80 мл.*

Для подачи
- *Острый овощной соус – 250 мл*

Способ приготовления

Из муки, яйца, теплой воды и соли замесить тесто. Оставить его на 20–25 минут для расстойки, затем разделать на кусочки.

Раскатать каждый кусочек в тонкую лепешку диаметром 12 см.

Приготовить начинку. Конину промыть, обсушить, мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным луком. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке и отжать. Добавить в начинку измельченную мякоть тыквы и морковь, черный и красный молотый перец, имбирь, кардамон и соль. Все перемешать. Курдючное сало нарезать кусочками. Приготовленный фарш выложить на лепешки из теста, сверху выложить по кусочку сала. Слепить манты и, окунув их в растительное масло, выложить на каскан. Готовить на пару под крышкой 45 минут. Готовые манты переложить на блюдо и залить острым овощным соусом.

Классические узбекские манты с бараниной и курдючным салом

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для фарша
- *Баранина – 400 г*
- *Лук – 100 г*
- *Курдючное сало – 100 г*
- *Лавровый лист – 1–2 шт.*
- *Черный перец горошком – 5 шт.*
- *Черный молотый перец – 3 г*
- *Соль*

Для смазывания каскана
- *Растительное масло – 50 мл*

Для подачи
- *Острый соевый соус – 150 мл*

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, воды и соли. Крутое тесто скатать шаром, накрыть чистым полотенцем и оставить на 10–15 минут для расстойки. Затем разделать тесто на шарики величиной с грецкий орех, раскатать их в круглые тонкие лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками. Можно пропустить мясо через мясорубку

с крупной решеткой.

Добавить в фарш вымытый, очищенный и мелко нарезанный лук, черный молотый перец, влить воду, предварительно прокипяченную с лавровым листом, солью и горошинами черного перца и охлажденную. Фарш тщательно перемешать, выложить на круглые лепешки из теста, добавляя в каждое изделие по кусочку курдючного сала. Слепить манты и дать им немного подсохнуть, затем приготовить на пару, смазав перед приготовлением каскан растительным маслом.

Готовые манты переложить на блюдо, залить соусом и подать к столу горячими.

Узбекские манты с верблюжатиной, бульоном, сметаной и зеленью

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Соль*

Для начинки
- *Верблюжатина – 400 г*
- *Говяжье сало – 50 г*
- *Лук – 200 г*
- *Измельченный имбирь – 3 г*
- *Молотая гвоздика – 2 г*
- *Молотый кардамон – 2 г*
- *Перец – 3 г*
- *Соль*

Для подачи
- *Мясной бульон – 1,5 л*
- *Сметана – 150 г*
- *Зелень кинзы, петрушки и укропа – 100 г*

Способ приготовления

Из муки, соли и воды замесить крутое тесто. Оставить его при комнатной температуре на 20 минут для расстойки. Раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него круглые лепешки, стараясь делать края тоньше середины.

Приготовить начинку. Верблюжатину промыть, обсушить, мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить в фарш перец, гвоздику, кардамон, имбирь и соль. Все тщательно перемешать.

Говяжье сало мелко нарезать. Выложить фарш на середину

каждой лепешки из теста, сверху выложить кусочек сала и защипнуть края, придавая изделию круглую форму. Подготовленные манты готовить на пару в каскане под крышкой в течение 45–50 минут.

Перед подачей к столу переложить манты в глубокие тарелки, залить горячим мясным бульоном, заправить сметаной и посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью кинзы, петрушки и укропа.

Манты с говядиной и салом-сырцом

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Соль*

Для фарша
- *Говядина – 400 г*
- *Сало-сырец – 100 г*
- *Лук – 200 г*
- *Перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Мясной бульон – 2 л*
- *Зелень укропа и петрушки – 100 г*
- *Сметана – 200 г*

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, воды и соли. Оставить его при комнатной температуре на 20 минут для расстойки. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него тонкие лепешки величиной с ладонь, сделать края лепешки тоньше, чем середину.

Приготовить фарш. Говядину промыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать мясо с очищенным, вымытым и мелко нашинкованным луком, добавить перец и соль. Выложить на середину каждой лепешки из теста фарш, сверху выложить по кусочку сала-сырца. Края лепешки защипнуть, придавая изделию круглую форму. Варить манты на пару в каскане под крышкой в течение 45 минут.

Перед подачей к столу манты переложить в тарелки, залить горячим мясным бульоном и посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать сметану.

Хушан – таджикские манты с кайлой

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Баранина – 300 г*
- *Нут – 200 г*
- *Лук – 200 г*
- *Курдючное сало – 100 г*
- *Порошок сухого чабера*
- *Измельченные листья мяты*
- *Черный молотый перец*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Топленое масло – 150 г*

Для кайлы
- *Баранья грудинка – 500 г*
- *Лук – 300 г*
- *Репа – 200 г*
- *Картофель – 800 г*
- *Свекла – 100 г*
- *Растительное масло – 150 мл*
- *Измельченный барбарис*
- *Зелень кинзы и базилика – 50 г*
- *Толченая зира*
- *Черный перец горошком*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Для подливы
- *Сметана – 250 г*
- *Сузьма – 200 г*

Способ приготовления

Из муки, яйца и подсоленной холодной воды замесить крутое тесто. Оставить его на 20 минут для расстойки, накрыв влажным полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него квадраты величиной *7 х 7* см.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарезать кубиками. Смешать мясо с предварительно замоченным на 10–15 часов и очищенным от кожицы нутом. Добавить в начинку очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, черный и красный молотый перец, чабер, мяту и соль. Все тщательно перемешать. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками. Выложить начинку на квадраты из теста, сверху выложить по кусочку сала, слепить манты. Обжаривать их в горячем топленом масле до образования румяной корочки.

Приготовить кайлу. Баранью грудинку промыть, обсушить, нарубить небольшими кусочками вместе с косточками. Затем обжарить грудинку в растительном масле в глубокой кастрюле, добавив в процессе жаренья очищенный, вымытый и нашинкованный лук. Жарить 10–15 минут, затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой свеклу и репу. Через 5 мин выложить очищенный, вымытый и нарезанный мелкими кубиками картофель. Все тщательно перемешать, обжаривать еще 5–7 минут, потом влить воду, довести до кипения, посолить и снова хорошо перемешать.

Когда кайла снова закипит, убавить огонь до слабого, выложить сверху манты, накрыть крышкой и тушить в течение 30–40 минут на медленном огне. За 10 минут до окончания тушения добавить зиру, барбарис, черный перец горошком, красный молотый перец, вымытую и измельченную зелень кинзы и базилика, посолить.

Готовый хушан разложить по тарелкам (кайлу и манты поровну), залить сметаной и заправить сузьмой.

Балык берек – туркменские манты с филе трески

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Соль*

Для начинки
- *Филе трески – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Лук – 200 г*
- *Толченый кардамон*
- *Мелко нарезанная зелень укропа и петрушки*
- *Измельченный фенхель*
- *Молотый шафран*
- *Черный молотый перец*
- *Красный молотый перец*

• *Соль*

Для смазывания каскана
• *Топленое масло – 80 г*

Для подачи
• *Сметана – 150 г*

Способ приготовления

Из муки и подсоленной холодной воды замесить крутое тесто. Оставить его на 20 минут для расстойки, накрыв влажным полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него кружки диаметром 10 см. Приготовить начинку. Филе промыть, обсушить, нарезать кусочками величиной с фасоль. Лук очистить, вымыть, нашинковать и смешать с черным и красным молотым перцем, добавить кардамон, фенхель, шафран, зелень укропа и петрушки. Добавить рыбный фарш, все тщательно перемешать и посолить. Яйцо взбить и ввести в массу, вновь тщательно перемешать. Фарш выложить на кружки из теста, слепить манты. Каскан смазать топленым маслом, выложить на него манты и готовить их на пару под крышкой в течение 25–30 минут.

Готовые манты переложить на блюдо и полить сметаной.

Манты с тыквой по-казахски

Ингредиенты для теста
• *Пшеничная мука – 500 г*
• *Молоко – 200 мл*
• *Соль*

Для начинки
• *Мякоть тыквы – 500 г*
• *Топленое масло – 25 г*
• *Винный уксус – 25 мл*
• *Сахар – 30–35 г*
• *Красный молотый перец – 2 г*
• *Соль*

Для подачи
• *Сметана – 250 г*

Способ приготовления

Сделать из муки, молока и соли крутое пресное тесто.

Раскатать его в тонкий пласт и вырезать из него круглые лепешки, делая края лепешек тоньше середины.

Приготовить начинку. Подготовленную мякоть тыквы нарезать кубиками, смешать с вымытым, очищенным и нашинкованным репчатым луком, обжаренным на топленом масле. Выложить в начинку сахар, растворенный в уксусе, красный молотый перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать.

На середину каждой лепешки из теста выложить фарш, края защипнуть, слепить манты. Готовить их на пару, плотно закрыв крышкой, в течение 25–30 минут. Перед подачей к столу переложить манты на блюдо и залить сметаной.

Галушки

Классические галушки

Ингредиенты

- *Мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Из муки, яйца, воды (200 мл) и соли замесить тесто, оставить его на 15 минут. Тесто выложить ложкой в кипящую подсоленную воду, варить 3–5 минут, вынуть шумовкой. Подавать к столу горячими.

Галушки со сливочным маслом, сыром и зеленью

Ингредиенты

- *Мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Сыр – 200 г*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Из муки, яйца, воды (200 мл) и соли замесить тесто, оставить его на 15 минут. Тесто выложить ложкой в кипящую подсоленную

воду, варить 3–5 минут, вынуть шумовкой.

Галушки выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить, посыпать сыром и зеленью.

Галушки по-украински

Ингредиенты

- *Мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сало – 100 г*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Сметана – 100 г*
- *Зеленый салат – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Зеленый салат вымыть. Сало мелко нарезать, обжарить. Из муки, яйца, воды (200 мл) и соли замесить тесто, добавить сало, оставить тесто на 20 минут, выложить его ложкой в кипящую подсоленную воду, варить 5 минут, вынуть шумовкой. Галушки выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить, выложить на блюдо, выстланное листьями салата.

Галушки из мамалыги

Ингредиенты

- *Мамалыга – 100 г*
- *Сливочное масло – 25 г*
- *Тертый сыр – 50 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Панировочные сухари – 50 г*
- *Топленое сало – 25 г*
- *Сметана – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Мамалыгу соединить со сливочным маслом и тертым сыром. Тесто разделать ложкой на мелкие галушки, смочить их во взбитых яйцах, посыпать панировочными сухарями, посолить и обжарить со всех сторон на сале. Подать к столу со сметаной.

Галушки из телятины

Ингредиенты
- *Телятина – 500 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Пшеничный хлеб – 100 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Хлеб измельчить. Телятину промыть, пропустить через мясорубку. Сливочное масло растереть добела, добавить яйца, хлеб, телятину, зелень петрушки и соль, перемешать, сформовать галушки и отварить их в подсоленной кипящей воде.

Картофельные галушки

Ингредиенты
- *Картофель – 300 г*
- *Мука – 100 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Тертый сыр – 100 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Картофель вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить яйцо, лук, муку, соль и сыр, перемешать. Тесто выложить ложкой в кипящую подсоленную воду, варить 3–5 минут, вынуть шумовкой. Подавать со сливочным маслом.

Морковные галушки с хреном

Ингредиенты
- *Морковь – 300 г*
- *Мука – 100 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Тертый хрен – 50 г*

• *Соль*

Способ приготовления

Хрен очистить, вымыть, измельчить. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить яйцо, муку, соль и перемешать. Тесто выложить ложкой в кипящую подсоленную воду, варить 3–5 минут, вынуть шумовкой. Галушки обжарить в сливочном масле, подать к столу с хреном.

Картофельные галушки с квашеной капустой

Ингредиенты

• *Картофель – 300 г*
• *Мука – 100 г*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Лук – 1 шт.*
• *Сливочное масло – 100 г*
• *Копченая ветчина – 200 г*
• *Квашеная капуста – 250 г*
• *Чеснок – 1 зубчик*
• *Тмин – 1 чайная ложка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить. Картофель вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить яйцо, лук, муку, соль, перемешать. Тесто выложить ложкой в кипящую подсоленную воду, варить 3–5 минут, вынуть шумовкой. Капусту выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, добавить мелко нарезанную ветчину, чеснок, тмин и перец, тушить 15 минут, выложить галушки, тушить еще 5 минут.

Пироги

Капустный пирог на скорую руку

Ингредиенты для теста
- *Мука – 1,2 кг*
- *Сливочный маргарин – 250 г*
- *Сметана – 250 г*
- *Молоко – 200 мл*
- *Дрожжи – 80 г*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Для начинки
- *Капуста – 1 кг*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Для приготовления теста маргарин растопить на слабом огне, охладить, добавить сметану, сахар, соль и яйца, взбить миксером. Затем влить теплое молоко с предварительно разведенными в нем дрожжами, всыпать просеянную муку и замесить негустое тесто. Поставить его на 35–40 минут в теплое место. Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сковороде в сливочном масле, добавить капусту, влить немного воды, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности. Затем начинку охладить. Тесто разделить на 2 части, раскатать в пласты толщиной около 1 см. Противень смазать растительным маслом, выложить на него один пласт теста, на него – начинку и второй пласт теста. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Пирог с грибами и луком

Ингредиенты для теста
- *Блинная мука – 350 г*
- *Сметана – 250 г*
- *Майонез – 200 г*

• Яйца – 3 шт.
• Растительное масло – 1 столовая ложка
• Соль

Для начинки
• Шампиньоны – 300 г
• Топленое масло – 2 столовые ложки
• Лук – 1 шт.
• Зелень укропа и петрушки
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Лук жарить на топленом масле 3–5 минут, добавить грибы, посолить, поперчить и жарить до готовности. Всыпать зелень, перемешать, снять с огня и охладить. Яйца взбить со сметаной и майонезом, добавить просеянную муку и соль, замесить миксером жидкое тесто. Вылить половину теста в смазанную маслом форму, сверху выложить начинку и залить ее оставшимся тестом. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке 30–35 минут.

Пирог с рыбой и капустой

Ингредиенты для теста
• Мука – 400–450 г
• Кефир – 200 мл
• Сливочный маргарин – 200 г
• Яйцо – 1 шт.
• Растительное масло – 1 чайная ложка
• Сода – 1 чайная ложка
• Сахар – 1 чайная ложка
• Соль

Для начинки
• Консервированный лосось – 200 г
• Капуста – 250 г
• Лук – 2 шт.
• Сваренные вкрутую яйца – 2 шт.
• Сливочное масло – 2 столовые ложки
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, откинуть на сито. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Яйца очистить, нарубить. Для приготовления начинки рыбу размять вилкой, смешать с капустой, луком и яйцами, посолить, поперчить. Для приготовления теста яйцо взбить с кефиром, добавить предварительно растопленный и охлажденный маргарин, всыпать просеянную муку, соду, сахар и соль, замесить однородное, не слишком крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выложить одни пласт на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить начинку и накрыть вторым пластом. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой и поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать до готовности.

Открытый пирог с брынзой и овощами

Ингредиенты

- *Слоеное тесто – 500 г*
- *Брынза – 350 г*
- *Сливки – 100 мл*
- *Болгарский перец – 5 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1 чайная ложка*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с болгарским перцем в сливочном масле, поперчить и посолить.

Брынзу пропустить через мясорубку, смешать с охлажденными овощами.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную растительным маслом прямоугольную форму, сделав бортики. Выложить сверху начинку, разровнять и залить сливками, взбитыми с яйцом. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирог с беконом и сыром

Ингредиенты

- *Слоеное дрожжевое тесто – 400 г*
- *Лук – 3 шт.*
- *Бекон – 200 г*
- *Сыр – 150 г*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Бекон нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком, охладить, добавить майонез и перемешать. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить приготовленную начинку и разровнять. Посыпать сыром, выпекать в предварительно разогретой до 200 ˚С до готовности.

Классический пирог с капустой

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 500 г*
- *Белокочанная капуста – 300–400 г*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

3 яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать.

Капусту вымыть, нашинковать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, тушить в течение 10 минут, добавить яйца, соль, перец, тушить до готовности, остудить.

Оставшееся яйцо взбить. Тесто разделить на 2 части, раскатать тонкими прямоугольниками. На один выложить приготовленную начинку, сверху выложить второй прямоугольник, соединить края.

Изделие оставить на 10 минут в теплом месте, затем смазать верх взбитым яйцом.

Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 40 минут.

Пирог с говядиной

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 500 г*
- *Фарш говяжий – 400 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Фарш и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10 минут на среднем огне, остудить.

Тесто разделить на 2 части, раскатать тонкими прямоугольниками. На один выложить приготовленную начинку, сверху выложить второй прямоугольник, соединить края. Изделие оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 минут.

Пирог с рыбой по-русски

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 500 г*
- *Филе щуки – 400 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе щуки промыть, пропустить через мясорубку, посолить и поперчить.

Яйцо взбить. Тесто разделить на 2 части, раскатать тонкими прямоугольниками. На один прямоугольник выложить рыбный фарш, сверху положить второй, соединить края. Изделие оставить на 10 минут в теплом месте, затем смазать верх взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 25–30 минут.

Пирожки

Пирожки с ливером

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*

• *Отварная печень – 500 г*
• *Отварное легкое – 300 г*
• *Лук – 2 шт.*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Желток – 1 шт.*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Печень и легкое пропустить через мясорубку, смешать с луком. Полученную начинку посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки выложить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с рисом и яйцом

Ингредиенты

• *Дрожжевое тесто – 1 кг*
• *Рис – 200 г*
• *Сваренные вкрутую яйца – 4 шт.*
• *Сливочное масло – 100 г*
• *Желток – 1 шт.*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и охладить. Яйца очистить, нарубить, смешать с рисом. Добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см.

На середину каждой лепешки выложить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с рисом и морковью

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Рис – 100 г*
- *Морковь – 400 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Желток – 1 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и охладить. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с морковью на сливочном масле, добавить рис, посолить, поперчить и перемешать. Полученную начинку охладить.

Яйца очистить, нарубить, смешать с рисом. Добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в тонкие лепешки, выложить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с зеленым луком и яйцом

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Яйца – 6 шт.*
- *Зеленый лук – 500 г*
- *Сливочное масло – 70 г*
- *Желток – 1 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Лук вымыть, мелко нарезать, посолить и слегка размять толкушкой. Добавить яйца и растопленное сливочное масло, поперчить и

перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки выложить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с мясом и грибами

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Отварное мясо – 500 г*
- *Жареные шампиньоны – 200 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Желток – 1 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Мясо и грибы пропустить через мясорубку, добавить лук, посолить, поперчить, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, выложить на середину каждой лепешки немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с рыбой и рисом

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Отварной рис – 150 г*
- *Филе рыбы – 300 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Сваренные вкрутую яйца – 2 шт.*
- *Желток – 1 шт.*

• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу промыть, нарезать маленькими кубиками, обжарить вместе с луком на сливочном масле. Добавить рис, очищенные и нарубленные яйца, посолить и поперчить. Полученную начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки выложить немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30–35 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с гречневой кашей и грибами

Ингредиенты

• *Дрожжевое тесто – 1 кг*
• *Гречневая крупа – 200 г*
• *Лук – 2 шт.*
• *Сушеные грибы – 50 г*
• *Топленое масло – 2 столовые ложки*
• *Желток – 1 шт.*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы промыть, отварить, мелко нарезать, обжарить вместе с луком на топленом масле. На грибном бульоне приготовить рассыпчатую гречневую кашу, охладить, смешать с грибами и луком. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, выложить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки по-украински

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Соленые огурцы – 500 г*
- *Сваренные вкрутую яйца – 6 шт.*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Лук – 2 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Желток – 1 шт.*
- *Перец*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы очистить, нарезать маленькими кубиками и жарить вместе с луком на сливочном масле 5–7 минут. Добавить очищенные и нарубленные яйца, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, выложить на каждую немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с рыбным фаршем

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Филе судака или сома – 400 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Отварной рис – 2 столовые ложки*
- *Рыбный бульон – 2 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Рубленая зелень укропа и петрушки – 2 столовые ложки*
- *Желток – 1 шт.*
- *Тмин – 1 чайная ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с рыбным фаршем. Добавить рис, зелень и бульон, посолить, поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см,

выложить на каждую немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком, посыпать тмином и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с картофелем и рыбой

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Картофель – 1 кг*
- *Отварное филе рыбы – 300 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Желток – 1 шт.*
- *Молотый мускатный орех*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять толкушкой. Добавить сливочное масло (70 г) и горячее молоко, перемешать. Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить на оставшемся масле. Рыбу нарезать маленькими кусочками. Охлажденное пюре смешать с луком и рыбой, полученную начинку посолить, поперчить, приправить мускатным орехом. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, выложить на каждую немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с квашеной капустой и грибами

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Квашеная капуста – 700 г*
- *Белые грибы – 200 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Грибной бульон – 50 мл*

• *Топленое масло – 2 столовые ложки*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Желток – 1 шт.*
• *Перец горошком – 2 шт.*
• *Лавровый лист*
• *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в топленом масле. Добавить капусту, лавровый лист и душистый перец, влить бульон и тушить под крышкой на слабом огне 15 минут. Готовую начинку посолить, охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в теплом месте, затем смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Булочки

Булочки с сосисками

Ингредиенты
• *Дрожжевое тесто – 200 г*
• *Сосиски – 4 шт.*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Сливочное масло – 50 г*

Способ приготовления

Тесто раскатать, нарезать полосками шириной 2 см. Каждую сосиску завернуть в тесто. Верх изделий смазать взбитым яйцом.

Изделия выложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Булочки с сыром

Ингредиенты
• *Дрожжевое тесто – 200 г*
• *Сыр – 200 г*
• *Яйцо – 1 шт.*

• *Сливочное масло – 50 г*

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Тесто раскатать, нарезать полосками шириной 2 см. Каждый ломтик завернуть в тесто. Верх изделий смазать взбитым яйцом. Изделия выложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 10 минут.

Булочки с зеленым луком и яйцами

Ингредиенты

• *Дрожжевое тесто – 500 г*
• *Яйца – 5 шт.*
• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Сливочное масло – 75 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук вымыть и нарубить. 4 яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать, посолить и перемешать с луком. Оставшееся яйцо взбить.

Тесто разделить на части. Каждую часть раскатать в виде небольших лепешек. На середину лепешек выложить приготовленную начинку, сформовать булочки. Надрезать в верху каждого издели. Булочки поставить в теплое место на 10 минут, затем смазать взбитым яйцом, выложить на смазанный сливочным маслом противень.

Выпекать в разогретой до 180–200 ˚С духовке в течение 25–30 минут.

Булочки с творожной начинкой

Ингредиенты

• *Мука – 500 г*
• *Сливочное масло – 60 г*
• *Молоко – 50 мл*
• *Сахар – 1 столовая ложка*
• *Яйца – 2 шт.*
• *Желток – 1 шт.*
• *Дрожжи – 30 г*
• *Творог – 100 г*
• *Сливки – 2 столовые ложки*

• *Сахарная пудра – 2–3 столовые ложки*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать углубление и влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Добавить взбитые яйца, замесить однородное тесто. Поставить его в теплое место на 1 час.

Для приготовления начинки творог протереть через сито, добавить сливки и сахарную пудру, перемешать. Подошедшее тесто вымесить еще раз, выложить на присыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать выемкой или стаканом кружочки, выложить на середину каждого начинку, сформовать булочки в виде полумесяца и защипнуть края.

Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 минут в теплое место для расстойки, после чего смазать поверхность изделий желтком, взбитым с солью и 1–2 чайными ложками воды. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут.

Итальянские булочки с помидорами и оливками

Ингредиенты
• *Мука – 1,2 кг*
• *Молоко – 350 мл*
• *Сливочное масло – 225 г*
• *Сахар – 200 г*
• *Яйца – 3 шт.*
• *Яичный белок – 1 шт.*
• *Вяленые помидоры – 200 г*
• *Оливки без косточек – 70 г*
• *Сухие дрожжи – 15 г*
• *Сухой базилик – 1 чайная ложка*
• *Сухой розмарин – 1 чайная ложка*
• *Крупная морская и обычная поваренная соль*

Способ приготовления

Муку просеять, 300 г смешать с дрожжами и сахаром, добавить поваренную соль. Влить молоко, подогретое со сливочным маслом, взбить миксером. Добавить яйца и 200 г муки, перемешать. Постепенно добавить оставшуюся муку, замесить эластичное тесто, оставить на 15 минут. Оливки и

вяленые помидоры мелко нарезать, добавить в подошедшее тесто вместе с базиликом и розмарином, тщательно вымесить. Разделать полученную массу на небольшие шарики, выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Смазать изделия белком, взбитым с небольшим количеством воды, посыпать морской солью. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Булочки с капустой

Ингредиенты
- *Мука – 600 г*
- *Капуста – 400 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Дрожжи – 30 г*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Сахар – 1 столовая ложка*
- *Тмин – 2 чайные ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть, мелко нарубить. Молоко подогреть, добавить дрожжи, сахар и просеянную муку. Замесить однородное тесто, добавить капусту и соль, тщательно вымесить. Дать тесту подняться в теплом месте, вымесить, сформовать булочки. Выложить их на смазанный растительным масло (1 столовая ложка) противень, накрыть полотенцем и дать расстояться. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 минут, затем смазать оставшимся маслом и посыпать тмином. Выпекать еще 10–15 мин.

Булочки с кориандром

Ингредиенты
- *Дрожжевое тесто – 500 г*
- *Желток – 1 шт.*
- *Кориандр – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Крупная морская соль – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики. Выложить их на противень, смазанный

растительным маслом, накрыть полотенцем и дать расстояться в течение 35–40 минут. Смазать изделия яичным желтком, взбитым с 1 чайной ложкой воды, посыпать кориандром и солью. Выпекать булочки в предварительно разогретой духовке 20–25 минут.

Ватрушки и кексы

Ватрушки с творогом и зеленью

Ингредиенты для теста
- *Мука – 500 г*
- *Молоко – 200 мл*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Дрожжи – 30 г*
- *Соль*

Для начинки
- *Жирный творог – 250 г*
- *Сливки – 2–3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Муку просеять, добавить теплое молоко с разведенными в нем дрожжами, растительное масло и соль. Замесить однородное тесто, поставить на 1 час в теплое место.

Для приготовления начинки зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, смешать с творогом, добавить сливки, посолить. Подошедшее тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать выемкой кружки, выложить на середину каждого немного начинки и защипнуть края каждого кружка, оставив середину открытой. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, оставить на 20 минут для расстойки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут.

Ватрушки с гречневой кашей

Ингредиенты
- *Сдобное дрожжевое тесто – 600 г*
- *Гречневая каша – 300 г*
- *Вареная говяжья печень – 200 г*
- *Сливочное масло – 5 столовых ложек*
- *Сметана – 3–4 столовые ложки*

• *Желток – 1 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить на сливочном масле (1 столовая ложка). Печень пропустить через мясорубку, добавить гречневую кашу, лук и оставшееся размягченное масло, посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки. Выложить на середину каждого начинку, защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, дать расстояться в теплом месте. Затем смазать желтком, взбитым со сметаной, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Ватрушки с картофелем и луком

Ингредиенты

• *Дрожжевое тесто – 500 г*
• *Картофельное пюре – 400 г*
• *Топленое масло – 2 столовые ложки*
• *Лук – 2 шт.*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить на топленом масле. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки. Выложить на середину каждого начинку, защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, дать расстояться в теплом месте. Затем смазать желтком, взбитым со сметаной, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Ржаные ватрушки с картофелем и беконом

Ингредиенты

• *Дрожжевое тесто из ржаной муки – 500 г*
• *Картофельноое пюре – 400 г*
• *Бекон – 100 г*

• *Лук – 1 шт.*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Бекон нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком, смешать с картофельным пюре, посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной около 1 см. Вырезать выемкой кружки. Выложить на середину каждого приготовленную начинку, защипнуть края, оставив середину свободной. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в течение 15 минут, после чего выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Кекс соленый на кислом молоке

Ингредиенты
• *Мука – 350 г*
• *Брынза – 200 г*
• *Кислое молоко – 200 мл*
• *Сливочное масло – 120 г*
• *Твердый сыр – 50 г*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Разрыхлитель – 1 чайная ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Брынзу и сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с кислым молоком, добавить размягченное сливочное масло, муку, разрыхлитель, соль и брынзу. Взбивать до образования однородного теста. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом. Выпекать кекс в разогретой до 180 °С духовке 40 минут. За 10 минут до готовности посыпать тертым сыром.

Кекс с брынзой и тмином

Ингредиенты
• *Мука – 350 г*
• *Брынза – 200 г*

• Кефир – 200 мл
• Сливочное масло – 120 г
• Тмин – 1 столовая ложка
• Молотая паприка – 1 столовая ложка
• Маргарин – 1 столовая ложка
• Разрыхлитель – 1 чайная ложка
• Соль

Способ приготовления

Брынзу размять вилкой или натереть на терке. Яйца взбить с кефиром, добавить размягченное сливочное масло, муку, тмин, соду и соль. Замесить однородное тесто, добавить брынзу и тщательно перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом. Выпекать кекс в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Кулебяки и курники

Кулебяка с мясом

Ингредиенты для теста
• Мука – 1 кг
• Молоко – 325 мл
• Сливочное масло – 100 г
• Дрожжи – 50 г
• Желтики – 7 шт.
• Сахар – 2 столовые ложки
• Маргарин – 1 столовая ложка
• Соль

Для начинки
• Говядина – 500 г
• Свинина – 500 г
• Лук – 2 шт.
• Сваренные вкрутую яйца – 2–3 шт.
• Растительное масло – 2 столовые ложки
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Из муки, подогретого молока с разведенными в нем дрожжами, сахара, соли и 5 желтков приготовить тесто, дать ему подойти в теплом месте. Для приготовления начинки мясо промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через

мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на растительном масле, смешать с мясным фаршем. Добавить очищенные и мелко нарубленные яйца, посолить и поперчить. Если начинка получилась сухой, добавить немного мясного бульона.

Подошедшее тесто вымесить, раскатать в пласт толщиной 1 см. На середину пласта выложить горкой начинку, соединить и защипнуть края. Выложить кулебяку на смазанный маргарином противень, дать расстояться. Смазать взбитыми желтками, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке до готовности.

Кулебяка с капустой и окороком

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Капуста – 700 г*
- *Подкопченный окорок – 300–400 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Топленое масло – 2 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Окорок нарезать маленькими кубиками. Лук обжарить на топленом масле, добавить капусту, окорок и небольшое количество воды, тушить под крышкой до готовности. Полученную начинку посолить, поперчить и охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см, выложить на середину начинку, завернуть края и защипнуть.

Выложить кулебяку на смазанный маргарином противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Кулебяка с грибами

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Сухие белые грибы – 100 г*

• *Сваренные вкрутую яйца – 2 шт.*
• *Лук – 3 шт.*
• *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Желток – 1 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, замочить на 30 минут в холодной воде, отварить, охладить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарив на сливочном масле, добавить грибы, очищенные и нарубленные яйца, перец и соль. Полученную начинку охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить на середину начинку, подныять края и защипнуть. Выложить кулебяку на смазанный маргарином противень швом вниз, дать расстояться. Затем смазать взбитым желтком, сделать вилкой несколько проколов и поставить в предварительно разогретую духовку на 35–40 минут.

Курник на сметане

Ингредиенты для теста
• *Мука – 750–800 г*
• *Сливочный маргарин – 175 г*
• *Сметана – 250 г*
• *Яйца – 2 шт.*
• *Сода – 0,5 чайной ложки*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Соль*

Для начинки
• *Мясо курицы – 500 г*
• *Лук – 2 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить. Сметану смешать с яйцами и предварительно растопленным и охлажденным маргарином, добавить просеянную муку, соду и соль, замесить однородное тесто. Разделить его на 2 неравные части, раскатать. Большую часть выложить в смазанную

маслом глубокую сковороду, сделав бортики. На тесто выложить фарш и накрыть вторым пластом, в середине которого сделать небольшое отверстие. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически наливая в отверстие пироге немного горячей воды или куриного бульона, чтобы курник получился сочным.

Курник с грибами

Ингредиенты для теста
- *Мука – 800 г*
- *Сливочное масло – 250 г*
- *Сметана – 250 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Для начинки
- *Отварное мясо курицы – 700 г*
- *Шампиньоны – 300 г*
- *Сваренные вкрутую яйца – 4 шт.*
- *Отварной рис – 50 г*
- *Сливки – 100 мл*
- *Куриный бульон – 2 столовые ложки*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Желтки – 2 шт.*
- *Рубленая зелень петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Из растопленного сливочного масла, сметаны, яиц, муки и соли замесить плотное однородное тесто. Шампиньоны промыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Яйца очистить, нарубить. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками. Тесто разделить на 2 неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 1 см. Больший пласт выложить в смазанную маргарином глубокую сковороду или форму для запекания, сделав высокие бортики. Уложить слоями рис, яйца, мясо курицы и шампиньоны, залить сливками, смешанными с желтками, растопленным сливочным маслом, зеленью, солью и перцем. Накрыть курник вторым пластом теста, сделать в нем отверстие. Выпекать пирог в разогретой до 200 ˚С духовке до готовности.

Расстегаи

Классические расстегаи

Ингредиенты
- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Филе сома – 400 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Отварной рис – 2 столовые ложки*
- *Рыбный бульон – 2 столовые ложки*
- *Рубленая зелень петрушки и укропа – 2 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Желток – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с рыбным фаршем. Добавить рис, зелень и бульон, посолить, поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, выложить на каждую немного начинки. Сформовать расстегаи – пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия выложить кусочек сливочного масла, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Расстегаи с курицей и грибами

Ингредиенты
- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Отварная курица – 500 г*
- *Жареные вешенки – 200 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Желток – 1 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Мясо и грибы пропустить через мясорубку, добавить лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, выложить на середину каждой лепешки немного начинки. Сформовать расстегаи – пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия выложить кусочек сливочного масла, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Расстегаи «Суздальские»

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Отварной рис – 150 г*
- *Филе налима – 300 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Сваренные вкрутую яйца – 2 шт.*
- *Желток – 1 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу промыть, нарезать маленькими кубиками, обжарить вместе с луком в сливочном масле (50 г). Добавить рис, очищенные и нарубленные яйца, посолить и поперчить. Полученную начинку охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки выложить немного начинки. Сформовать расстегаи – пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия выложить кусочек оставшегося сливочного масла, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Расстегаи с пшенной кашей и сушеными грибами

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Пшенная крупа – 200 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сушеные грибы – 50 г*
- *Топленое масло – 2 столовые ложки*
- *Желток – 1 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Майонез – 100 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы промыть, отварить, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в топленом масле. На грибном бульоне приготовить рассыпчатую пшенную кашу, охладить, смешать с грибами и луком.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, выложить на каждую немного начинки. Сформовать расстегаи – пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия добавить майонез, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Расстегаи с картофелем и осетриной по-русски

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Картофель – 1 кг*
- *Отварное филе осетрины – 300 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Желток – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять. Добавить сливочное масло (70 г) и горячее молоко, перемешать. Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить в сливочном масле (30–50 г).

Рыбу нарезать маленькими кусочками. Охлажденное пюре смешать с луком и рыбой, полученную начинку посолить, поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, выложить на каждую немного начинки. Сформовать расстегаи – пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия добавить оставшееся сливочное масло, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Жареные расстегаи с грибами, луком, морковью и сыром

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Молоко – 150 мл*
- *Сливочное масло – 80 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Жареные грибы – 300 г*
- *Лук – 200 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Тертый сыр – 150 г*
- *Морковь – 150 г*
- *Сухое белое вино – 50 мл*
- *Корица – 2 г*
- *Перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Оливковое масло – 200 мл*

Для подачи
- *Зелень базилика – 60 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Дрожжи и соль распустить в небольшом количестве теплого молока. Когда они подойдут, влить смесь в муку, добавить оставшееся молоко, размягченное сливочное масло, вбить яйцо и вымесить тесто. Убрать его в теплое место на

45–50 минут. Когда тесто подойдет, снова его вымесить и разделать на квадраты.

Приготовить начинку. Лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в сливочном масле. Дать луку остыть, затем смешать с жареными грибами и тертым сыром. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке, отжать и припустить в вине в течение 5 мин. Затем морковь охладить и смешать с остальной начинкой, добавить молотый перец, корицу и соль, все тщательно перемешать. Выложить фарш на лепешки из теста, сформовать расстегаи. Поставить их в теплое место, чтобы подошли, затем жарить на горячем оливковом масле до готовности.

Перед подачей к столу переложить расстегаи на блюдо и посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью базилика.

Расстегаи с морковью и белыми грибами

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Морковь – 1 кг*
- *Белые грибы – 400 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Желток – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в сливочном масле (30–40 г). Морковь очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять. Добавить сливочное масло (70 г), горячее молоко, лук и грибы. Полученную начинку посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, выложить на каждую немного начинки. Сформовать расстегаи – пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия добавить оставшееся сливочное масло, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Расстегаи с цветной капустой, яйцами и сыром

Ингредиенты для теста
- *Мука – 500 г*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Сметана – 150 г*
- *Соль*

Для начинки
- *Цветная капуста – 600 г*
- *Сваренные вкрутую яйца – 4 шт.*
- *Тертый сыр – 150 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Специи*
- *Соль*

Для смазывания противня
- *Сливочное масло – 30 г*

Способ приготовления

Просеянную пшеничную муку перемешать с маслом, затем влить подсоленную сметану и замесить тесто. Оставить его в тепле на 30–40 минут, потом разделать на круглые лепешки.

Приготовить начинку. Цветную капусту разобрать на соцветия, залить подсоленным кипятком, накрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, снять крышку на 5 минут, чтобы выветрился специфический запах.

Доварить капусту под крышкой до мягкости, потом откинуть на дуршлаг. Когда капуста остынет, мелко нарезать ее и смешать с тертым сыром (использовать половину), нарубленными очищенными вареными яйцами и растопленным сливочным маслом (использовать половину), посолить и приправить специями.

Полученную массу выложить на лепешки из теста, сформовать расстегаи. Выложить их на смазанный маслом противень, поставить в разогретый духовой шкаф и выпекать до готовности. Незадолго до окончания готовки изделия вынуть, смазать оставшимся маслом и посыпать оставшимся сыром.

Подавать к столу в горячем виде.

Беляши

Беляши с мясом

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Свинина – 500 г*
- *Говядина – 300 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло – 200 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Выложить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Жарить на сковороде в кипящем растительном масле, положив сначала начинкой вниз, а затем перевернув на другую сторону.

Беляши с мясом и рисом

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Мясо – 600 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Отварной рис – 2–3 столовые ложки*
- *Мясной бульон – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить. В полученный фарш добавить рис и бульон, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Выложить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Жарить на сковороде в кипящем растительном масле, выложив сначала начинкой вниз, а затем перевернув на другую сторону.

Беляши с мясом и грибами

Ингредиенты

• Дрожжевое тесто – 1 кг
• Отварное мясо – 300 г
• Шампиньоны – 400 г
• Лук – 2 шт.
• Сливочное масло – 2 столовые ложки
• Растительное масло – 100 мл
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Грибы промыть, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в сливочном масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить грибы и лук, посолить, поперчить, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Выложить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Жарить беляши на сковороде в кипящем растительном масле.

Перемечи – классические беляши

Ингредиенты для теста
• Пшеничная мука – 500 г
• Вода – 120 мл
• Яйцо – 1 шт.
• Растительное масло – 30 мл
• Сахар – 5 г
• Соль – 5 г

Для фарша
• Лук – 200 г
• Кефир – 100 мл
• Перец
• Соль

Для подачи
• Катык – 250 мл
• Костно-мясной бульон – 1,5 л
• Зелень кинзы и петрушки – 100 г

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, воды, растительного масла, яйца, соли и сахара. Оставить его на 30 минут для расстойки, накрыв чистой салфеткой. Затем разделить его на небольшие кусочки и

раскатать из них круглые лепешки.

Приготовить начинку. Баранину промыть, обсушить, нарубить острым ножом мелкими кусочками. Добавить в фарш очищенный, вымытый и нашинкованный лук, влить кефир, посолить и поперчить. Все ингредиенты тщательно перемешать. На середину каждой лепешки из теста выложить готовый мясной фарш и чуть примять. Края теста приподнять и собрать в сборку, оставляя посередине отверстие диаметром 1–1,5 см.

Оставить беляши для расстойки на 15–20 минут, прикрыв салфеткой. Затем обжарить в полуфритюре сначала отверстием вниз, а когда подрумянятся, перевернуть.

Готовые перемечи переложить на блюдо. Отдельно подать в пиалах или глубоких мисках горячий бульон, посыпанный вымытой и измельченной зеленью кинзы и петрушки, и катык.

Беляши по-уральски

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Молоко – 150 мл*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Соль*

Для начинки
- *Говядина – 500 г*
- *Лук – 200 г*
- *Мясной бульон – 60 мл*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Жир – 200–250 г*

Способ приготовления

Муку просеять, дрожжи развести в теплом молоке и затем вылить в муку. Добавить размягченное сливочное масло, соль и замесить тесто. Дать ему расстояться, затем скатать в жгут, разрезать на несколько равных кусочков. Оставить их на 3–5 минут, затем раскатать в лепешки.

Приготовить начинку. Говядину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. Добавить в фарш мясной бульон, яйцо, перец и соль. Все

ингредиенты тщательно перемешать.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить беляши. Оставить их для расстойки на 20–30 минут, накрыв полотенцем. В глубокой чугунной сковороде разогреть жир, обжарить в нем беляши сначала с открытой стороны, потом перевернуть и обжарить с другой стороны, накрыв сковороду крышкой и убавив огонь до слабого. Жарить 8-10 минут. Подавать к столу горячими.

Беляши по-сибирски с чесноком

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Молоко – 150 мл*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Соль*

Для начинки
- *Жирная баранина – 250 г*
- *Говядина – 250 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Лук – 200 г*
- *Измельченный чеснок – 10 г*
- *Вода – 80 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Жир – 200 г*

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое безопарное тесто, как описано в предыдущем рецепте. Разделать его на лепешки.

Приготовить начинку. Баранину и говядину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком.

Добавить в фарш воду, яйцо, чеснок, перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и выложить фарш на лепешки из теста. Края лепешек поднять и скрепить сборками, оставляя посередине отверстие величиной 1 см. Оставить беляши для расстойки на 20–30 минут, затем обжарить в сковороде в горячем жире с обеих сторон до готовности.

Вак-белиш – беляши по-башкирски с мясом и картофелем

Ингредиенты для теста
• Пшеничная мука – 500 г
• Молоко – 150 мл
• Топленое масло – 80 г
• Яйцо – 1 шт.
• Соль

Для фарша
• Жирная баранина – 250 г
• Лук – 150 г
• Картофель – 300 г
• Молотый кардамон – на кончике ножа
• Перец
• Соль

Для приготовления
• Сливочное масло – 100 г

Для подачи
• Зелень укропа – 60 г

Способ приготовления

Из муки, молока, яйца, топленого масла и соли замесить сдобное пресное тесто. Оставить его на 20–30 минут в теплом месте, затем разделать на лепешки, немного оставить для шариков.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком. Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, обсушить, смешать с мясным фаршем. Добавить перец, кардамон и соль, тщательно перемешать. На середину каждой лепешки из теста выложить приготовленный фарш. Края лепешки защипнуть, собирая их вверху складочками, оставив в центре небольшое отверстие. Это отверстие прикрыть маленьким шариком из теста.

Выложить беляши на противень, смазанный маслом (использовать ¼), поставить в умеренно разогретый духовой шкаф. Выпекать до готовности, периодически подливая в отверстия беляшей оставшееся растопленное сливочное масло.

Подавать к столу горячими, переложив на блюдо и посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа.

Шурпалы-белиш – беляши по-башкирски

Ингредиенты для теста

• Пшеничная мука – 500 г
• Сметана – 120 г
• Яйцо – 1 шт.
• Сахар – 1 чайная ложка
• Сода – 2 г
• Молоко – 50 мл
• Соль

Для фарша
• Мякоть баранины – 350 г
• Мякоть говядины – 250 г
• Лук – 150 г
• Мясной бульон – 60 мл
• Перец
• Соль

Для приготовления
• Жир – 200 г

Для подачи
• Мясной бульон – 1,5 л
• Зелень укропа и петрушки – 50 г

Способ приготовления

Приготовить тесто. Смешать теплое молоко, соль, сахар, сметану и яйцо, взбить. Затем в эту смесь при непрерывном помешивании всыпать пшеничную муку, добавить соду и замесить тесто. Оставить его на 20 минут для расстойки, потом раскатать в пласт толщиной 5 мм. Разделать пласт на круглые лепешки, слегка приподняв края кверху, собрав их сборками и защипнув. Заготовки из теста обжарить со всех сторон в жире (использовать 60 г).

Приготовить фарш. Баранину и говядину промыть, обсушить, пропустить дважды через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. Добавить в фарш мясной бульон, перец и соль.

Все ингредиенты тщательно перемешать и слегка обжарить в жире (использовать 60 г). Фарш выложить на заготовки из теста, положить их на противень, смазанный жиром (использовать 20 г), в отверстия влить оставшийся растопленный жир. Поставить беляши в разогретый духовой шкаф на 10–15 минут.

Подавать к столу горячими. Отдельно подать горячий мясной бульон в пиалах с вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Беляши по-казахски

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Молоко – 200 мл*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Сахар – 5 г*
- *Соль*

Для фарша
- *Жирная говядина – 250 г*
- *Баранина – 150 г*
- *Лук – 150 г*
- *Мясной бульон – 100 мл*
- *Молотый кардамон – на кончике ножа*
- *Красный молотый перец*
- *Черный молотый перец*
- *Соль*

Для обжаривания
- *Жир – 150 г*

Для подачи
- *Катык – 1 л*
- *Зелень базилика – 80 г*

Способ приготовления

Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли замесить кислое тесто. Дать ему расстояться, затем раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сделать из пласта лепешки.

Приготовить фарш. Говядину и баранину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. Добавить в фарш черный и красный молотый перец, кардамон, соль и перемешать. На середину каждой лепешки выложить фарш, края теста защипнуть, собрав сверху сборками и оставив небольшое отверстие диаметром 1 см. Беляши примять, придавая им немного плоскую форму.

Обжарить беляши в сковороде в разогретом жире. Сначала жарить со стороны с отверстием, затем, когда беляши поджарятся до образования румяной корочки, перевернуть, влить в отверстия мясной бульон, налить в сковороду немного воды, накрыть крышкой и довести до готовности на слабом огне.

Перед подачей к столу переложить готовые беляши на блюдо, украсить вымытыми веточками базилика. Отдельно подать катык,

разлив его по стаканам.

Эчпочмак – татарские беляши

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Пищевая сода – 2 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Соль*

Для фарша
- *Баранина – 350 г*
- *Картофель – 300 г*
- *Топленое масло – 50 г*
- *Мясной бульон – 150 мл*
- *Лук – 100 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Молотый кардамон – на кончике ножа*
- *Перец*
- *Соль*

Для приготовления
- *Сливочное масло – 80 г*

Для подачи
- *Измельченная зелень петрушки – 50 г*

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, воды, яйца, размягченного сливочного масла, соды и соли приготовить тесто. Оставить его для расстойки на 40 минут, накрыв чистым полотенцем. Затем разделать тесто на кусочки, раскатать их в лепешки диаметром 10–15 см.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, обсушить. Соединить мясо, лук и картофель, добавить яйцо, топленое масло, перец, кардамон и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать, выложить фарш на лепешки из теста, слепить беляши с небольшим отверстием вверху. Выложить беляши на противень, смазанный сливочным маслом (использовать 30 г), обмазать оставшимся растопленным сливочным маслом и поставить в нагретый духовой шкаф. Через

15–20 минут выпечку достать, влить в отверстия мясной бульон и снова поставить в духовой шкаф. Выпекать до готовности.

Подавать к столу горячими, переложив на блюдо и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Беляши по-татарски с начинкой из риса и говядины

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сода – 2 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Соль*

Для фарша
- *Говядина – 450 г*
- *Вареный рассыпчатый рис – 150 г*
- *Лук – 100 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Мясной бульон – 150 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Для приготовления
- *Топленое масло – 80 г*
- *Яйцо – 1 шт.*

Для подачи
- *Зеленый лук – 80 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто, как описано в предыдущем рецепте. Разделать его на кусочки и раскатать их в круглые лепешки.

Приготовить фарш. Мясо промыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с вареным рисом. Добавить в фарш очищенный, вымытый и нашинкованный лук, черный молотый перец, соль и сливочное масло. Массу тщательно перемешать, выложить ее на лепешки из теста, слепить треугольные беляши с небольшим отверстием вверху. Оставить изделия на несколько минут для расстойки. Затем обмазать их взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный топленым маслом (использовать 25 г). Поставить противень в нагретый духовой шкаф. Через 10–15 минут беляши достать, влить в отверстия бульон, снова поставить

в духовой шкаф и выпекать до готовности. Готовые беляши переложить на блюдо, смазать оставшимся топленым маслом, посыпать вымытым и мелко нарубленным зеленым луком и подать к столу.

Беляши с сыром и яйцом по-абхазски

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Сахар – 5 г*
- *Соль*

Для начинки
- *Сыр – 350 г*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Для обжаривания
- *Жир – 150 г*

Способ приготовления

Дрожжи, сахар, соль и 25 г муки развести в теплой воде и поставить в теплое место на 10–15 минут. Остальную муку просеять, высыпать горкой на стол, сделать в середине углубление, влить в него теплое молоко, добавить желток и взбитый отдельно белок. Затем ввести размягченное сливочное масло и дрожжевую смесь. Замесить тесто, оставить его в теплом месте, накрыв чистой салфеткой, на 2–3 часа. Затем готовое тесто разделать на небольшие кусочки, раскатать их в круглые лепешки.

Приготовить начинку. Сыр измельчить, смешать с яйцами, размягченным сливочным маслом, приправить перцем и солью, тщательно перемешать. Эту смесь выложить на лепешки из теста, слепить круглые беляши с небольшим отверстием вверху, прикрыть их шариками из теста. Обжарить беляши на сковороде в горячем жире, сначала со стороны отверстия, затем перевернуть, влить в отверстия горячий жир, накрыть сковороду крышкой, огонь убавить и жарить беляши до готовности. Подавать беляши к

столу горячими, переложив на блюдо.

Беляши с мясом и сыром по-арабски

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Соль*

Для начинки
- *Мякоть баранины – 400 г*
- *Соленое сливочное масло – 30 г*
- *Сваренные вкрутую яйца – 2 шт.*
- *Тертый сыр – 50 г*
- *Перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Растительное масло – 180 мл*

Способ приготовления

Приготовить пресное тесто из муки, яиц, смешанного с водой, растительным маслом и солью. Оставить тесто для расстойки на 30–40 минут, накрыв чистым полотенцем. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, вырезать из него кружочки диаметром 12 см.

Приготовить начинку. Баранину промыть, нарезать средними кусками и припустить до готовности в подсоленной кипящей воде с добавлением соленого сливочного масла. Вареное мясо мелко нарезать, смешать с очищенными и мелко нарубленными яйцами, добавить тертый сыр, перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать. Выложить начинку на каждый кружок из теста, собрать края, соединить их пальцами, оставив небольшое отверстие вверху. Поджарить беляши во фритюре до золотистого цвета. Потом откинуть на дуршлаг и дать маслу стечь.

Беляши с ливером

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Молоко – 150 мл*
- *Дрожжи – 10 г*

• Яйцо – 1 шт.
• Растительное масло – 50 мл
• Сахар – 5 г
• Соль – 5 г

Для начинки
• Легкое – 300 г
• Сердце – 100 г
• Печень – 100 г
• Мясо с горла – 100 г
• Сливочное масло – 50 г
• Лук – 150 г
• Мука – 10 г
• Кефир – 80 мл
• Молотый кардамон – на кончике ножа
• Молотый майоран – на кончике ножа
• Перец
• Соль

Для жаренья
• Растительное масло – 120 мл

Для подачи
• Зелень укропа и петрушки – 100 г

Способ приготовления

Приготовить тесто. Сделать опару из дрожжей, теплого молока, сахара, соли и половины муки. Поставить опару в теплое место на 50 минут. Потом смешать с оставшейся мукой, вбить яйцо, добавить соль, растительное масло, вымесить тесто. Поставить его снова в теплое место на 30 минут. Подошедшее тесто выложить на стол, разделать на квадраты для беляшей.

Приготовить начинку. Промытые субпродукты пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. Потом слегка обжарить фарш в сливочном масле, вторично пропустить через мясорубку или мелко нарубить. Добавить в фарш муку, кефир, перец, кардамон, майоран, соль и все хорошо перемешать. Выложить фарш на квадраты из теста, слепить беляши и обжарить их во фритюре до готовности.

Чебуреки

Классические чебуреки

Ингредиенты для теста
• Пшеничная мука – 500 г
• Яйцо – 1 шт.
• Растительное масло – 50 мл
• Сахар – 5 г
• Соль – 5 г

Для фарша
• Баранина – 400 г
• Лук – 200 г
• Курдючное сало – 100 г
• Кефир – 120 мл
• Молотый кардамон – на кончике ножа
• Измельченный имбирь – на кончике ножа
• Перец
• Соль

Для смазывания теста
• Яйцо – 1 шт.

Для жаренья
• Растительное масло – 180 мл

Для подачи
• Острый соевый соус – 150 мл

Способ приготовления

Приготовить тесто. Воду вскипятить с солью, сахаром и маслом, немедленно засыпать в нее часть муки при непрерывном помешивании и замесить тесто. Когда оно немного остынет, добавить яйцо и перемешать. Постепенно всыпать оставшуюся муку и вымесить тесто однородной консистенции. Оно не должно липнуть к рукам, если же это происходит, то можно добавить еще немного муки. Затем тесто нужно накрыть чистым полотенцем и оставить в тепле на 1–2 часа. Пока тесто выстаивается, его нужно 1 раз примять. Готовое тесто нарезать кусочками размером с мячик для настольного тенниса. Каждый кусочек раскатать в лепешку толщиной 1 мм и диаметром с блюдце или небольшую тарелку.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками и отбить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать и отбить толкушкой вместе с солью. Смешать мясо и лук, добавить кефир, перец, кардамон, имбирь, соль и тщательно перемешать.

Края лепешек смазать яйцом. Приготовленный фарш выложить на эти лепешки, сверху положить по кусочку сала.

Сложить лепешки пополам в форме полумесяца и края защипнуть руками, вилкой или специальной машинкой, не оставляя прорех или щелей. Разогреть растительное масло в глубокой сковороде, жарить чебуреки с обеих сторон до образования золотисто-коричневого цвета. Подавать к столу в горячем виде, переложив на блюдо. Отдельно подать в соуснике острый соевый соус.

Чебуреки с мясом и сыром

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Сахар – 5 г*
- *Дрожжи – 5 г*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Соль – 5 г*

Для фарша
- *Баранина – 250 г*
- *Свинина – 250 г*
- *Лук – 250 г*
- *Кефир – 100 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Растительное масло – 150 мл*

Для подачи
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Тертый сыр – 100 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. В глубокой миске смешать соль, сахар и сухие дрожжи. Влить теплую воду, растительное масло, размешать и затем при непрерывном помешивании всыпать муку, вымесить тесто. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Затем накрыть его полотенцем, оставить при комнатной температуре на 50–60 минут. Готовое тесто разделать на кусочки и раскатать их в круглые лепешки диаметром 15 см.

Приготовить фарш. Баранину и свинину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым

луком. Добавить кефир, перец и соль. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 минут. Можно при разделывании фарша добавить в него немного колотого льда. Приготовленный фарш выложить на одну сторону лепешки из теста, равномерно распределить по поверхности, накрыть другой стороной, края защипнуть.

В сковороде разогреть растительное масло и жарить в нем чебуреки с обеих сторон до образования золотистой корочки. Переворачивать чебуреки лучше деревянной лопаткой, чтобы не проколоть тесто. Готовые чебуреки переложить на блюдо, смазать сливочным маслом и посыпать тертым сыром.

Чебуреки с мясом и грибами

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Молоко – 200 мл*
- *Жир – 50 г*
- *Сахар – 5 г*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Соль – 5 г*

Для начинки
- *Говядина – 300 г*
- *Шампиньоны – 200 г*
- *Лук – 150 г*
- *Растительное масло – 80 мл*
- *Жирный мясной бульон – 80 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Жир – 150 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. В глубокой миске смешать соль, сахар и сухие дрожжи. Влить теплое молоко и растопленный жир, размешать и затем при непрерывном помешивании всыпать муку. Вымесить тесто, накрыть его полотенцем, оставить при комнатной температуре на 50–60 минут. Готовое тесто разделать на кусочки и раскатать их в круглые лепешки диаметром 15 см.

Приготовить фарш. Говядину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Шампиньоны очистить, промыть, обсушить, нашинковать вместе с очищенным и вымытым луком. Обжарить

грибы и лук в растительном масле, затем дать остыть и соединить с мясом. Добавить мясной бульон, перец и соль. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 минут.

После этого выложить фарш на лепешки из теста, примять и свернуть лепешки пополам в форме полумесяца, расплющить, защипнуть края.

На сковороде разогреть жир и обжарить в нем чебуреки с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовые чебуреки переложить на блюдо и подать к столу в горячем виде.

Чебуреки с индейкой

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Желток – 1 шт.*
- *Сахар – 5 г*
- *Растительное масло – 60 мл*
- *Соль – 5 г*

Для фарша
- *Филе индейки – 350 г*
- *Болгарский перец – 100 г*
- *Перец чили – 50 г*
- *Морковь – 100 г*
- *Лимонный сок – 40 мл*
- *Перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Растительное масло – 140 мл*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеять муку в миску. Желток смешать с водой, добавить соль, сахар и размешать. Эту смесь влить в муку и вымесить тесто. Затем добавить растительное масло и замесить тесто.

Уложить его в целлофановый пакет и оставить в холодильнике на 30–40 минут. Подготовленное тесто разделать на кусочки, из которых раскатать круглые лепешки для чебуреков.

Приготовить фарш. Филе индейки промыть, отварить до полуготовности, затем дать остыть и пропустить через мясорубку. Добавить к фаршу очищенные, вымытые и мелко нарезанные болгарский перец и перец чили. Морковь очистить, вымыть,

натереть на терке, слегка отжать и положить в фарш. Влить сюда же лимонный сок, добавить перец и соль, тщательно перемешать.

Выложить этот фарш на лепешки из теста, слепить плоские чебуреки, тщательно защипнув края. Жарить их во фритюре на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Готовые чебуреки переложить на тарелку и подать к столу горячими.

Чебуреки с говядиной, картофелем, морковью и болгарским перцем

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сахар – 5 г*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Соль – 5 г*

Для начинки
- *Отварная говядина – 400 г*
- *Вареный картофель – 100 г*
- *Морковь – 60 г*
- *Лук – 100 г*
- *Корни сельдерея – 50 г*
- *Болгарский перец – 60 г*
- *Черный перец горошком – 5 шт.*
- *Тертый хрен – 5 г*
- *Сметана – 80 г*
- *Соль*

Для жаренья
- *Жир – 120 г*

Способ приготовления

Замесить тесто. Для этого соль и сахар растворить в горячей воде, добавить растительное масло. Эту смесь влить в муку, замесить тесто, затем добавить яйцо и тщательно вымесить.

Оставить тесто на разделочном столе, прикрыв полотенцем, на 30 минут. Затем разделать на лепешки. Приготовить фарш. Отварную говядину мелко нарубить, смешать с вареным картофелем, предварительно очищенным и размятым до состояния пюре. Добавить в фарш очищенные, вымытые и мелко нарубленные лук и болгарский перец.

Морковь и корни сельдерея очистить, вымыть, натереть на

терке, слегка выжать и положить в фарш. Прибавить горошины черного перца, хрен, сметану и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать, выложить в пакет и убрать в холодильник на 20 минут. Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца. Жарить в разогретом жире до готовности. Подавать к столу горячими.

Чебуреки с мясом курицы и коньяком

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сахар – 5 г*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Соль – 5 г*

Для фарша
- *Филе курицы – 400 г*
- *Шпик – 50 г*
- *Лук – 100 г*
- *Коньяк – 50 мл*
- *Пшеничная мука – 50 г*
- *Измельченный чеснок – 5 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Молотая гвоздика – 2 г*
- *Измельченный лавровый лист – 1 шт.*
- *Молотый кориандр – на кончике ножа*
- *Перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Сливочное масло – 150 г*

Для подачи
- *Сухое вино – 50 мл*
- *Тертый сыр – 100 г*

Способ приготовления

Соль и сахар растворить в горячей воде, добавить растительное масло, влить в муку, замесить тесто. В тесто добавить яйцо и тщательно вымесить. Оставить тесто на разделочном столе, прикрыв полотенцем, на 35 минут, затем разделать на лепешки.

Приготовить фарш. Филе промыть, обсушить, нарезать

небольшими кусочками. Пересыпать их солью, пряностями, залить коньяком, добавить чеснок и припустить на слабом огне на растопленном измельченном шпике до полуготовности, затем размять до состояния пюре и дать остыть.

Добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в сливочном масле вместе с репчатым луком и мукой, все тщательно перемешать. Фарш охладить и выложить на лепешки из теста. Слепить чебуреки и обжарить их в горячем сливочном масле до готовности. Подавать к столу, переложив на блюдо, сбрызнув вином и посыпав тертым сыром.

Чебуреки с бараниной, красным вином, гранатовым соком и имбирем

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сахар – 5 г*
- *Желток – 1 шт.*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Соль – 5 г*

Для начинки
- *Баранина – 500 г*
- *Лук – 150 г*
- *Красное сухое вино – 50 мл*
- *Измельченный свежий имбирь – 5 г*
- *Гранатовый сок – 100 мл*
- *Красный молотый перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Сливочное масло – 150 г*

Способ приготовления

Замесить тесто. Смешать горячую воду (2 стакана) с сахаром, солью и растительным маслом. Влить эту жидкость в муку, замесить тесто. Когда оно остынет, добавить яичный желток. Оставить тесто для расстойки на 40 минут, затем разделать на лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, залить вином и гранатовым соком, добавить имбирь и очищенный, вымытый и нашинкованный лук. Все перемешать и тушить на слабом огне

под крышкой в течение 20–25 минут.

Дать мясу остыть, затем размять его до состояния пюре и положить на 20 минут в холодильник. Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца.

Обжаривать их с обеих сторон в разогретом сливочном масле до образования румяной корочки.

Перед подачей к столу переложить чебуреки на блюдо.

Чебуреки из телятины с чесноком

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Соль – 5 г*

Для начинки
- *Телятина – 500 г*
- *Лук – 150 г*
- *Измельченный чеснок – 5 г*
- *Кефир – 100 мл*
- *Черный молотый перец*
- *Соль*

Для жаренья
- *Сливочное масло – 150 г*

Для подачи
- *Зелень петрушки – 60 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку заварить подсоленной кипящей водой (2 стакана) и замесить тесто. Оставить его на 20 минут для расстойки, затем разделать на лепешки.

Приготовить начинку. Телятину промыть, мелко нарезать, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить в фарш чеснок, кефир, молотый перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и убрать на холод на 20 минут. Подготовленный фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, плотно защипнув края. Обжарить чебуреки в горячем сливочном масле до образования золотисто-коричневой корочки с обеих сторон.

Готовые чебуреки переложить на блюдо и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки. Подавать к столу горячими.

Чебуреки с мясом кролика и зеленым луком

Ингредиенты для теста
• Пшеничная мука – 500 г
• Соль – 5 г

Для начинки
• Мясо кролика – 500 г
• Зеленый лук – 150 г
• Сметана – 100 г
• Черный молотый перец
• Соль

Для жаренья
• Топленое масло – 150 г

Для подачи
• Зелень укропа – 50 г

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку заварить подсоленной кипящей водой и замесить тесто. Оставить его на 20 минут для расстойки, затем разделать на лепешки. Приготовить начинку. Мясо кролика промыть, мелко нарезать, смешать с вымытым и нарезанным луком. Добавить в фарш сметану, перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и убрать на холод на 20 минут. Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, плотно защипнуть края.

Обжарить чебуреки в горячем топленом масле. Готовые чебуреки переложить на блюдо и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа.

Сладкое тесто

Пироги

Творожный пирог с фруктами

Ингредиенты для теста
- *Маргарин – 200 г*
- *Мука – 300 г*
- *Сахар – 3–4 столовые ложки*
- *Сода – на кончике ножа*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*

Для начинки
- *Творог – 500 г*
- *Жирные сливки – 200 мл*
- *Сахарная пудра – 50 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*

Для украшения
- *Персики – 2 шт.*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Персики вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Из маргарина, просеянной муки, сахара и соды замесить однородное тесто, раскатать его и выложить в смазанную маслом форму. Сверху выложить творог, растертый с сахарной пудрой, ванильным сахаром и сливками. Поверх начинки положить кусочки яблок и персиков, выпекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке 40 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирог «Оригинальный»

Ингредиенты для теста
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Мука – 300 г*
- *Сахар – 3 столовые ложки*

Для начинки
• Бананы – 2 шт.
• Крупные яблоки – 2 шт.
• Сливочное масло – 50 г
• Сахар – 1 столовая ложка
• Рубленые грецкие орехи – 4 столовые ложки
• Изюм – 3–4 столовые ложки
• Лимонный сок – 2 столовые ложки
• Крахмал – 1 столовая ложка
• Яйцо – 1 шт.
• Молоко – 300 мл

Для украшения
• Горький шоколад – 50 г
• Кокосовая стружка – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла и сахара замесить однородное песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 час. Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Бананы вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с яблоками. Добавить предварительно промытый и обсушенный изюм, орехи, лимонный сок, растопленное сливочное масло и сахар. Яйцо взбить с молоком и крахмалом.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт, выложить его в разъемную форму. Сверху положить приготовленную начинку, выпекать в предварительно разогретой духовке 30–35 минут. Затем залить пирог молочной смесью и поставить в духовку еще на 15 минут. Готовый пирог охладить, посыпать кокосовой стружкой, смешанной с натертым на крупной терке шоколадом.

Пирог «Миндальный»

Ингредиенты для теста
• Маргарин – 200 г
• Мука – 300 г
• Сахар – 3 столовые ложки

Для миндальной начинки
• Белки – 2 шт.
• Сахарная пудра – 2 столовые ложки

• Рубленый миндаль – 125 г
• Изюм – 100 г
• Варенье из персиков – 70 г
• Ванильный сахар – 1 пакетик
• Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка

Для украшения
• Кокосовая стружка – 2–3 столовые ложки

Способ приготовления

Из муки, маргарина и сахара замесить однородное тесто, завернуть в пищевую пленку и положить на 1 час в холодильник. Затем выложить на присыпанную мукой доску и разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в круглый пласт и выложить в разъемную форму, меньшую также раскатать и вырезать с помощью выемок фигурки.

Смазать пласт теста вареньем, выложить сверху начинку. Для ее приготовления белки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, смешать с миндалем, предварительно промытым изюмом и лимонной цедрой.

Поверх начинки выложить фигурки из теста, поставить пирог в предварительно разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 45–50 минут, охладить и посыпать кокосовой стружкой.

Клубнично-творожный пирог

Ингредиенты для теста
• Сливочное масло – 120 г
• Мука – 200 г
• Желток – 1 шт.
• Ванильный сахар – 1 пакетик

Для начинки
• Творог – 600 г
• Клубника – 500 г
• Сахар – 150 г
• Яйца – 2 шт.
• Крахмал – 1 столовая ложка

Для украшения
• Сахарная пудра – 1 столовая ложка
• Миндальные хлопья – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, желтка и ванильного сахара замесить однородное тесто, разделить его на 2 неравные части. Большую часть раскатать в тонкий пласт и выложить в разъемную форму, присыпанную мукой. Меньшую часть тонко раскатать, нарезать полосками шириной 2 см, сделать по краям каждой полоски косые надрезы с помощью ножа. Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, нарезать ягоды четвертинками.

Творог протереть через сито, смешать с сахаром (100 г) и 1 яйцом, выложить на корж. Сверху положить клубнику и залить все молоком, смешанным с оставшимся яйцом, сахаром и крахмалом.

Украсить пирог полосками теста, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Посыпать сахарной пудрой и миндальными хлопьями.

Абрикосовый пирог

Ингредиенты для теста
- *Мука – 250 г*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Обезжиренное молоко – 125 мл*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Молотые пшеничные сухари – 2 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Для начинки
- *Абрикосы – 1 кг*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Молоко – 125 мл*
- *Измельченный миндаль – 2 столовые ложки*
- *Сахар – 1 столовая ложка*
- *Крахмал – 1 столовая ложка*
- *Молотая корица – ½ чайной ложки*

Способ приготовления

Муку просеять в миску горкой, сделать в ней углубление, добавить дрожжи и 1 столовую ложку сахара. Влить теплое молоко, перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Добавить растительное масло и соль, вымесить тесто и дать ему подойти. Абрикосы вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. Разъемную круглую

форму смазать маргарином, присыпать мукой, выложить в нее тесто, сделав бортики высотой 2–3 см. Присыпать тесто сухарями, сверху выложить половинки абрикосов. Залить все молоком, взбитым с яйцами, сахаром, крахмалом и корицей, посыпать миндалем. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут.

Банановый пирог на скорую руку

Ингредиенты

- *Мука – 300 г*
- *Бананы – 3 шт.*
- *Сливочное масло – 80 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Коричневый сахар – 200 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Молотая корица – 1 чайная ложка*
- *Сода – 1 чайная ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, измельчить в кухонном комбайне. Добавить яйца, сахар и молоко, взбить. Всыпать просеянную муку, смешанную с корицей и содой, замесить однородное тесто.

Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут. Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Пышный вишневый пирог

Ингредиенты для теста

- *Сливочный маргарин – 250 г*
- *Сахар – 250 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Разрыхлитель – 1 пакетик*
- *Яйца – 5 шт.*
- *Мука – 125 г*
- *Крахмал – 125 г*
- *Молотый миндаль – 175 г*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
- *Молотые пшеничные сухари – 2 столовые ложки*
- *Масло – 1 столовая ложка*

Для начинки и украшения

• Вишня – 200 г

• Сахарная пудра – 2 столовые ложкиы

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки. Яйца взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, лимонную цедру и размягченный маргарин, тщательно растереть. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, крахмалом и миндалем, замесить однородное тесто. Выложить его в прямоугольную форму, смазанную маслом и присыпанную сухарями. Сверху выложить ягоды, слегка вдавить их в тесто. Выпекать пирог в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Французский яблочный пирог

Ингредиенты

• Мука – 200 г

• Сахар – 200 г

• Сливочное масло – 180 г

• Яблоки – 500 г

• Яйца – 2 шт.

• Молоко – 70 мл

• Ванильный сахар – 1 пакетик

• Разрыхлитель – 1 пакетик

• Сахарная пудра – 2 столовые ложки

• Маргарин – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Яйца растереть с сахаром добела, добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванильный сахар, взбить. Продолжая взбивать, добавить подогретое молоко, смешанное с растопленным сливочным маслом. Яблоки выложить в смазанную маргарином и присыпанную мукой форму, сверху выложить тесто. Выпекать пирог в разогретой до 210 ˚С духовке 30 минут, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Традиционная шарлотка

Ингредиенты

• Мука – 200 г

• *Сахар – 200 г*
• *Яйца – 3 шт.*
• *Яблоки – 500 г*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Манная крупа – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, замесить тесто. Яблоки выложить в круглую форму, смазанную маргарином и присыпанную манной крупой, залить тестом. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Австрийский яблочный струдель

Ингредиенты

• *Яблоки – 1,5 кг*
• *Мука – 200 г*
• *Сливочное масло – 150 г*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Сахар – 100 г*
• *Изюм без косточек – 100 г*
• *Молотая корица – 1 чайная ложка*
• *Молотые пшеничные сухари – 4 столовые ложки*
• *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
• *Ром или коньяк – 2 столовые ложки*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Муку просеять горкой на стол, сделать посредине углубление, добавить яйцо, соль и растительное масло. Тщательно вымесить тесто, добавляя понемногу воду (2–3 столовые ложки), накрыть его чистой салфеткой и оставить на 30 минут. Изюм промыть, обсушить, залить ромом или коньяком. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками, смешать с сахаром и корицей.

Сухари обжарить на сковороде в сливочном масле (50 г), оставшееся сливочное масло растопить. Чистую салфетку или полотенце присыпать мукой, выложить тесто и раскатать его в очень тонкий, полупрозрачный пласт. Выложить на него сухари, яблоки и изюм, полить половиной растопленного масла, свернуть в виде рулета и защипнуть края. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 40–45 минут, периодически смазывая оставшимся

маслом.

Готовый струдель слегка охладить, нарезать кусками шириной 5 см и посыпать сахарной пудрой.

Открытый пирог с яблоками и малиной

Ингредиенты

- *Слоеное тесто – 300 г*
- *Яблоки – 400 г*
- *Малина – 200 г*
- *Сахар – 3–4 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками. Малину перебрать. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маргарином противень, сделав бортики. Наколоть тесто в нескольких местах вилкой, выложить сверху яблоки и малину, посыпать сахаром. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Открытый пирог с ревенем

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 600 г*
- *Ревень – 500 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сметана – 200 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Ревень вымыть, нарезать небольшими кусочками, засыпать сахаром и поставить на 20 минут в разогретую духовку. Затем охладить, слить образовавшийся сироп, добавить лимонную цедру и перемешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить на противень, смазанный маргарином, сделать бортики. Выложить сверху ревень и залить сметаной, смешанной с яйцом и сиропом. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Манник с изюмом

Ингредиенты

- *Манная крупа – 200 г*
- *Мука – 200 г*
- *Сметана – 200 г*
- *Изюм – 100 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка*
- *Сода – ½ чайной ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Сметану взбить с яйцами и сахаром, добавить манную крупу, муку, апельсиновую цедру, изюм и соду, тщательно перемешать. Выложить полученную смесь в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Готовый манник можно посыпать сахарной пудрой.

Лимонник открытый

Ингредиенты для теста

- *Мука – 600 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Манная крупа – 100 г*
- *Сливочный маргарин – 250 г*
- *Кефир – 200 мл*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сода – 1 чайная ложка*

Для начинки

- *Лимоны – 2–3 шт.*
- *Сахар – 200 г*

Для украшения

- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Для приготовления начинки лимоны вымыть, натереть на терке вместе с кожурой, смешать с сахаром. Муку просеять, смешать с манной крупой и сахаром, добавить взбитые яйца, кефир, маргарин и соду, замесить однородное тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке 10–15 минут,

затем выложить на корж начинку и поставить в духовку еще на 10 минут. Готовый лимонник охладить и посыпать сахарной пудрой.

Деревенский тыквенный пирог

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 700 г*
- *Мякоть тыквы – 600 г*
- *Сахар – 150–200 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Мука – 60 г*
- *Желток – 1 шт.*
- *Сметана – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Тыкву вымыть, нарезать маленькими кубиками, посыпать сахаром и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать до мягкости, охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в пласт толщиной 0,5–0,7 см. Выложить один пласт на смазанный маргарином противень, сверху положить тыквенную начинку, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края. Смазать поверхность пирога желтком, взбитым со сметаной, сделать в центре небольшое отверстие. Выпекать в духовке до готовности.

Песочный пирог с крыжовником и апельсином

Ингредиенты

- *Песочное тесто – 500 г*
- *Крыжовник – 400 г*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Сахар – 200 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Манная крупа – 1 столовая ложка*
- *Мука – 60 г*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Крыжовник перебрать, вымыть. Апельсин вымыть, измельчить в кухонном комбайне вместе с крыжовником, добавить сахар, перемешать и оставить на 15 минут. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт толщиной 0,5 см, выложить в смазанную маргарином форму, сделав

бортики. Поставить на 10 минут в предварительно разогретую духовку, затем присыпать дно коржа манной крупой, выложить сверху начинку и выпекать еще 15–20 минут.

Песочный пирог с клюквой

Ингредиенты
- *Песочное тесто – 500 г*
- *Клюква – 450 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Белки – 2 шт.*
- *Мука – 60 г*
- *Сахарная пудра – 100 г*
- *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
- *Лимонная цедра – 1 чайная ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, размять толкушкой, смешать с сахаром и лимонной цедрой. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт толщиной 0,5 см, выложить в смазанную маргарином форму, сделав бортики. Выложить начинку из клюквы, поставить на 10–15 минут в предварительно разогретую духовку. Затем пирог вынуть и выложить на клюкву белки, взбитые с сахарной пудрой и лимонным соком в крепкую пену. Снова поставить пирог в духовку, выпекать до готовности.

Пирог с изюмом и грецкими орехами

Ингредиенты
- *Мука – 200 г*
- *Очищенные грецкие орехи – 100 г*
- *Изюм без косточек – 150 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Сахар – 3 столовые ложки*
- *Ром – 2 столовые ложки*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
- *Крахмал – 1 столовая ложка*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Изюм вымыть, обсушить, сбрызнуть коньяком и оставить на 10 минут. Орехи нарубить. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтками, добавить просеянную муку, крахмал, изюм и орехи. Ввести белки, перемешать и выложить полученную массу в смазанную маргарином форму. Выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 25–35 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирог с айвой

Ингредиенты

- *Мука – 300 г*
- *Айва – 350 г*
- *Очищенные грецкие орехи – 100 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сахарная пудра – 70 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Сода – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой, ванильным сахаром и яйцом, добавить муку, соду, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 45 минут в холодильник. Айву вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть терке и смешать с измельченными грецкими орехами. Тесто выложить на доску, разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в пласт толщиной 0,5 см, выложить в присыпанную мукой форму. Выложить начинку, посыпать сахаром. Из оставшегося теста сделать жгутики, выложить их поверх начинки в виде решетки. Выпекать пирог в разогретой духовке до готовности.

Чизкейки

Чизкейк с апельсиновой глазурью

Ингредиенты для пирога

- *Рикотта – 700 г*
- *Сдобное печенье – 100 г*
- *Сахар – 100 г*

• Яйца – 2 шт.
• Сливочное масло – 50 г
• Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка
• Оливковое масло – 1–2 чайные ложки

Для глазури
• Сок 1 апельсина
• Крахмал – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Печенье измельчить в кухонном комбайне, добавить размягченное сливочное масло и тщательно перемешать. Рикотту размять вилкой, смешать с сахаром, апельсиновой цедрой и взбитыми яйцами. Разъемную форму для торта выстлать промасленной бумагой для выпечки, выложить на дно массу из печенья, уплотнить. Сверху выложить начинку из рикотты, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 35–40 минут. Для приготовления глазури крахмал развести в воде, добавить апельсиновый сок и довести до кипения.

Готовый чизкейк охладить, полить теплой глазурью и поставить на 1 час в холодильник.

Бисквитный чизкейк с консервированными фруктами

Ингредиенты для пирога
• Сливочный сыр – 500 г
• Бисквитное печенье – 150 г
• Коричневый сахар – 100 г
• Яйца – 2 шт.
• Сливочное масло – 50 г
• Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка
• Оливковое масло – 1–2 чайные ложки

Для украшения
• Консервированные мандарины – 50 г
• Консервированные груши – 50 г
• Консервированные ананасы – 50 г

Способ приготовления

Печенье измельчить в кухонном комбайне, добавить размягченное сливочное масло и тщательно перемешать. Сыр размять вилкой, смешать с сахаром, лимонной цедрой и взбитыми яйцами. Разъемную форму для торта выстлать промасленной бумагой для выпечки, выложить на дно массу из

печенья, уплотнить. Сверху выложить начинку из сыра, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 35–40 минут. Готовый чизкейк охладить, украсить фруктами и поставить на 1 час в холодильник.

Чизкейк с джемом

Ингредиенты
- *Творог – 200 г*
- *Рикотта – 400 г*
- *Песочное печенье – 400 г*
- *Клубничный джем – 150 г*
- *Вишневый сок – 75 мл*
- *Сметана – 100 г*
- *Желатин – 8 г*
- *Белки – 2 шт.*
- *Сгущенное молоко – 2–3 столовые ложки*

Способ приготовления

Творог протереть через сито, добавить сгущенное молоко и сметану, тщательно перемешать. Влить желе, для приготовления которого смешать вишневый сок с предварительно размоченным в воде желатином, довести до кипения и охладить.

Взбить творожную смесь миксером вместе с рикоттой, добавить взбитые в крепкую пену белки и перемешать. На дно выстланной пищевой пленкой формы выложить измельченное печенье, сверху выложить творожную массу, разровнять, смазать джемом. Накрыть пленкой и поставить на 6–8 часов в холодильник.

Сливочный чизкейк с хурмой

Ингредиенты для пирога
- *Сливочный сыр – 500 г*
- *Песочное печенье – 150 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка*
- *Оливковое масло – 1–2 чайные ложки*

Для украшения
- *Хурма – 3 шт.*
- *Сахарная пудра – 50 г*

Способ приготовления

Печенье измельчить в кухонном комбайне, добавить размягченное сливочное масло и тщательно перемешать. Сыр размять вилкой, смешать с сахаром, апельсиновой цедрой и взбитыми яйцами. Разъемную форму для торта выстлать промасленной бумагой для выпечки, выложить на дно массу из печенья, уплотнить. Сверху выложить начинку из сыра, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 35–40 минут. Готовый чизкейк охладить, украсить вымытой и нарезанной хурмой, посыпать сахарной пудрой и поставить на 1 час в холодильник.

Пирожки

Пирожки с яблоками и корицей

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Яблоки – 500 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Молотая корица – 1 чайная ложка*
- *Мука – 60 г*
- *Яичный желток – 1 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками, смешать с сахаром и корицей. Тесто выложить на доску, разделать на шарики, раскатать каждый в лепешку толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки со сладкой рисовой начинкой

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 1 кг*
- *Яблоки – 2–3 шт.*
- *Рис – 100 г*
- *Изюм без косточек – 60 г*
- *Сахар – 2 столовые ложки*

• *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
• *Мука – 60 г*
• *Яичный желток – 1 шт.*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Рис промыть, отварить и откинуть на сито. Изюм промыть. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками, тушить на сковороде в сливочном масле 5–7 минут. Добавить рис, сахар и изюм, перемешать и снять с огня. Полученную начинку охладить. Тесто выложить на доску, разделать на шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в духовке до готовности.

Пирожки с ежевикой

Ингредиенты
• *Дрожжевое тесто – 1 кг*
• *Ежевика – 400 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Мука – 60 г*
• *Яичный желток – 1 шт.*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Ежевику перебрать, вымыть, смешать с сахаром и слегка размять толкушкой или деревянной ложкой. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать каждый в лепешку толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Оставить на 25–30 минут в теплом месте, затем смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с вишней

Ингредиенты
• *Дрожжевое тесто – 1 кг*
• *Вишня – 600 г*

• *Сахар – 150 г*
• *Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка*
• *Ванильный сахар – 1 пакетик*
• *Крахмал – 1 столовая ложка*
• *Мука – 60 г*
• *Яичный желток – 1 шт.*
• *Молоко – 1 столовая ложка*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки, засыпать сахаром, оставить на 20 минут, после чего слить образовавшийся сок. После этого смешать ягоды с ванильным сахаром, крахмалом и апельсиновой цедрой. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать каждый в лепешку толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать желтком, взбитым с молоком, и выпекать до готовности.

Пирожки с повидлом и орехами

Ингредиенты

• *Дрожжевое тесто – 500 г*
• *Повидло из айвы – 300 г*
• *Очищенный фундук – 150 г*
• *Мука – 60 г*
• *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
• *Яичный желток – 1 шт.*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Для приготовления начинки орехи нарубить, добавить повидло и лимонную цедру, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать каждый в лепешку толщиной 0,5 см. Положить на середину каждой лепешки начинку, слепить пирожки и выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Сдобные булочки

Булочки со сметаной

Ингредиенты
- *Мука – 1 кг*
- *Молоко – 200 мл*
- *Сахар – 300 г*
- *Сливочное масло или маргарин – 300 г*
- *Яичные желтки – 5 шт.*
- *Дрожжи – 50 г*
- *Сметана – 100 г*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Желтки растереть добела с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку и соль, размягченный маргарин или сливочное масло, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 25 минут в теплое место. Затем смазать булочки сметаной и поставить в разогретую до 220 °С духовку. Выпекать 15 минут.

Булочки с сахарной пудрой

Ингредиенты
- *Мука – 1 кг*
- *Молоко – 200 мл*
- *Сахар – 300 г*
- *Сахарная пудра – 100 г*
- *Сливочное масло – 300 г*
- *Яичные желтки – 6 шт.*
- *Дрожжи – 50 г*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Соль*

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Пять желтков растереть добела с сахаром, смешать

с опарой, добавить оставшуюся муку и соль, растопленное сливочное масло и ванильный сахар, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 25 минут в теплое место. Затем смазать булочки оставшимся желтком, посыпать сахарной пудрой и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут.

Булочки с изюмом и орехами

Ингредиенты

- *Мука – 1 кг*
- *Молоко – 200 мл*
- *Сахар – 300 г*
- *Сливочное масло – 300 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Дрожжи – 50 г*
- *Очищенные грецкие орехи – 50 г*
- *Изюм без косточек – 70 г*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Яйца взбить с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, размягченное сливочное масло и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Добавить орехи и изюм, перемешать, дать тесту подойти еще раз. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 20 минут в теплое место. Выпекать булочки до готовности в предварительно разогретой духовке.

Булочки с маком

Ингредиенты

- *Мука – 1 кг*
- *Молоко – 500 мл*
- *Сливочный маргарин – 300 г*

• *Дрожжи – 40–50 г*
• *Сахар – 2 столовые ложки*
• *Мак – 3–4 столовые ложки*
• *Яичный желток – 1 шт.*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Маргарин растопить на слабом огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать. Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место. Когда тесто поднимется, разделать его на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Дать расстояться в течение 10–15 минут, смазать поверхность изделий желтком и посыпать маком. Выпекать булочки в предварительно разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Булочки с курагой

Ингредиенты
• *Мука – 1 кг*
• *Молоко – 500 мл*
• *Сливочный маргарин – 300 г*
• *Дрожжи – 40–50 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Курага – 200 г*
• *Яичный желток – 1 шт.*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Курагу тщательно промыть, нарезать маленькими кусочками. Маргарин растопить на слабом огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать. Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить курагу, вымесить и снова дать подняться. Затем разделать тесто на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень.

Накрыть полотенцем, поставить на 15 минут в теплое место, затем смазать поверхность изделий желтком. Выпекать булочки в предварительно разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Булочки с кунжутом

Ингредиенты

- *Мука – 1,5–2 кг*
- *Молоко – 1 л*
- *Маргарин – 200 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Сухие дрожжи – 15 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Кунжут – 3 столовые ложки*
- *Жирные сливки – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить растопленный маргарин, взбитые яйца, соль и сахар. Всыпать предварительно просеянную и смешанную с сухими дрожжами муку, тщательно вымесить тесто и поставить его в теплое место.

Когда тесто подойдет, выложить его на посыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Выложить их на смазанный растительным маслом противень. Смазать изделия сливками с помощью кисточки, посыпать кунжутом и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать до готовности.

Булочки с финиками

Ингредиенты

- *Мука – 1,5–2 кг*
- *Молоко – 1 л*
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Сухие дрожжи – 15 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Финики – 200 г*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Финики разрезать пополам вдоль, удалить косточки и мелко нарезать. Масло растопить на слабом огне, добавить молоко, взбитые яйца, соль и сахар. Всыпать предварительно просеянную и смешанную с сухими дрожжами муку, тщательно вымесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить финики и лимонную цедру, вымесить и дать подойти

еще раз. Затем выложить тесто на посыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Сливочные булочки с шоколадной глазурью

Ингредиенты
- *Мука – 650 г*
- *20 %-ные сливки – 175 мл*
- *Маргарин – 150 г*
- *Сухие дрожжи – 10 г*
- *Сахар – 2–3 столовые ложки*
- *Белый шоколад – 100 г*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Маргарин растопить, добавить сливки, дрожжи, сахар, просеянную муку и соль, замесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место. После этого раскатать тесто колбаской, нарезать поперек небольшими кусочками и сформовать булочки. Выложить их на смазанный растительным маслом противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане. Булочки смазать глазурью, оставить до полного остывания.

Сладкие булочки с кардамоном

Ингредиенты
- *Мука – 1 кг*
- *Молоко – 500 мл*
- *Сахар – 150 г*
- *Маргарин – 100 г*
- *Дрожжи – 50 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Яичный желток – 1 шт.*
- *Молотый кардамон – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Смешать дрожжи с подогретым молоком, добавить яйцо,

сахар (100 г), соль и кардамон. Всыпать 200 г муки и перемешать миксером, чтобы получилась однородная масса. После этого добавить оставшуюся муку и замесить тесто. Ввести размягченный маргарин и месить до тех пор, пока тесто не будет легко отходить от рук. Присыпать тесто мукой и оставить на 1 час в теплом месте. Подошедшее тесто выложить на присыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и дать расстояться. Затем смазать изделия желтком, посыпать оставшимся сахаром и выпекать в предварительно разогретой до 220 ˚С духовке до готовности.

Заварные булочки

Ингредиенты

- *Мука – 3 кг*
- *Молоко – 1 л*
- *Сливочное масло – 300 г*
- *Сахар – 100–150 г*
- *Сахарная пудра – 50 г*
- *Дрожжи – 50 г*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

600 г муки залить 600 мл кипящего молока, тщательно перемешать и оставить на 1 час. Оставшееся молоко подогреть, добавить дрожжи, перемешать и влить в тесто. Добавить сахар, соль и еще 600 г муки, перемешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить растопленное сливочное масло и вымесить. Добавляя небольшими порциями муку, продолжать вымешивать до тех пор, пока тесто не будет легко отставать от рук.

Поставить тесто в теплое место на 40–50 минут, затем разделать на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Дать булочкам расстояться, выпекать до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Заварные булочки с абрикосовым кремом

Ингредиенты

- *Заварное тесто – 1,5 кг*
- *Абрикосы – 100 г*

• *Сахар – 200 г*
• *Жирные сливки – 200 мл*
• *Желатин – 20 г*

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, вынуть косточки и положить в кастрюлю. Добавить сахар, оставить на 1,5 часа, затем перемешать и варить на слабом огне до размягчения. Желатин залить 200 мл теплой воды, перемешать, оставить на 20 минут, затем процедить. Абрикосовое пюре остудить и протереть через сито.

Желатиновый раствор влить в предварительно взбитые сливки, размешать и добавить абрикосовое пюре. Крем перемешать, охладить до комнатной температуры.

Тесто, приготовленное по предыдущему рецепту, разделать на булочки, выпечь в духовке, дать остыть и разрезать пополам вдоль. Смазать нижние половинки кремом, накрыть верхними половинками и дать застыть.

Французские ореховые булочки

Ингредиенты
• *Мука – 800 г*
• *Очищенный фундук – 300 г*
• *Молоко – 200 мл*
• *Сахар – 300 г*
• *Сахарная пудра – 100 г*
• *Сливочное масло – 300 г*
• *Яичные желтки – 6 шт.*
• *Дрожжи – 50 г*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Ванильный сахар – 1 пакетик*
• *Соль*

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кухонном комбайне. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Пять желтков растереть добела с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, орехи, растопленное сливочное масло, ванильный сахар и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте.

Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным

маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 25 минут в теплое место. Затем смазать булочки оставшимся желтком, посыпать сахарной пудрой и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку. Выпекать 12–15 минут.

Сахарные булочки по-армянски

Ингредиенты
- *Мука – 500 г*
- *Сливочное масло – 250 г*
- *Сахарная пудра – 200 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Сливочное масло растопить на слабом огне, охладить. При постоянном растирании добавить яйца и сахарную пудру (150 г), затем ванильный сахар и просеянную муку. Тщательно вымесить тесто, разделать его на маленькие шарики. Раскатать каждый жгутом, сложить пополам и перевить концы. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 200–220 ˚С духовку. Выпекать 25–30 минут, охладить и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Булочки из песочного теста с глазурью

Ингредиенты для теста
- *Мука – 900 г*
- *Молоко – 400 мл*
- *Сливочный маргарин – 170 г*
- *Сахар – 50 г*
- *Пекарский порошок – 1 пакетик*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Соль*

Для глазури
- *Яичный желток – 1 шт.*
- *Коричневый сахар – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком, солью и сахаром, выложить горкой на разделочную доску. Добавить

нарезанный небольшими кусочками маргарин, рубить ножом до образования мелких крошек. Добавить молоко и взбитые яйца, замесить эластичное однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2,5 см, вырезать стаканом или выемкой кружочки. Переложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и посыпать коричневым сахаром. Выпекать в разогретой до 250 °С духовке 10–15 минут.

Булочки из песочного теста с арахисовой посыпкой

Ингредиенты

- *Мука – 900 г*
- *Молоко – 400 мл*
- *Сливочное масло – 170 г*
- *Очищенный арахис – 100 г*
- *Сахар – 50 г*
- *Пекарский порошок – 1 пакетик*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Яичный желток – 1 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Арахис нарубить. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, солью и сахаром, выложить горкой на разделочную доску. Добавить нарезанное небольшими кусочками масло, рубить ножом до образования мелких крошек.

Добавить яйца, взбитые с молоком, замесить эластичное однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2,5 см, вырезать стаканом или выемкой кружочки. Переложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и посыпать орехами. Выпекать в разогретой до 250 °С духовке 10–15 минут.

Английские булочки

Ингредиенты для теста

- *Мука – 700 г*
- *Молоко – 300 мл*
- *Изюм – 100 г*
- *Очищенные орехи – 100 г*
- *Сливочное масло – 75 г*
- *Сахар – 50 г*
- *Дрожжи – 7 г*
- *Яйца – 2 шт.*

• Молотая корица – 1 столовая ложка
• Молотая гвоздика – 1 чайная ложка
• Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка
• Соль

Для глазури
• Молоко – 100 мл
• Сахар – 70 г

Для посыпки
• Мука – 70 г

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Муку просеять, добавить нарезанное небольшими кусочками масло, растереть до образования маленьких комочков. Добавить сахар, орехи, изюм, дрожжи, специи и соль. Полученной массе придать форму горки, сделать в центре углубление и вылить в него подогретое молоко, смешанное с яйцами. Замесить однородное эластичное тесто, оставить на 35–45 минут в теплом месте. После того как тесто поднимется, выложить его на присыпанную мукой разделочную доску, разделать на небольшие круглые булочки. Выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки, сделать на каждом изделии крестообразный надрез и оставить на 30–40 минут для расстойки. Муку смешать с небольшим количеством воды до консистенци густой сметаны, поместить полученную смесь в корнетик и наполнить ею надрезы на булочках. Поставить булочки в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15–20 минут. Для приготовления глазури горячее молоко смешать с сахаром и подогревать на слабом огне до загустения при постоянном помешивании. Готовые булочки слегка охладить, смазать глазурью с помощью кисточки, дать застыть.

Банановые булочки

Ингредиенты
• Бананы – 5 шт.
• Мука – 250 г
• Сахарная пудра – 250 г
• Сливочное масло – 150 г
• Яйца – 2 шт.
• Очищенные грецкие орехи – 50 г
• Пекарский порошок – 1 пакетик
• Ванильный сахар – 1 пакетик

• *Молоко – 2 столовые ложки*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, размять вилкой или измельчить в блендере. Орехи мелко нарубить. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить взбитые яйца, перемешать. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, орехами, ванильным сахаром и солью. Добавить бананы и подогретое молоко, тщательно перемешать. Затем добавить масляно-яичную смесь, замесить однородное тесто. Сформовать булочки, выложить их на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку. Выпекать 25–30 минут.

Творожные булочки с черникой

Ингредиенты
• *Творог – 250 г*
• *Мука – 200 г*
• *Черника – 500 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Сливочное масло – 100 г*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
• *Ванилин – на кончике ножа*

Способ приготовления

Чернику перебрать, вымыть, обсушить. Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, творог, ванилин и лимонную цедру. Перемешать, добавить просеянную муку, замесить однородное тесто. Добавить чернику, перемешать. Разложить тесто по формочкам, выстланным бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку на 30–40 минут.

Булочки с мармеладом по-чешски

Ингредиенты
• *Мука – 500 г*
• *Сливочное масло – 60 г*
• *Молоко – 50 мл*
• *Сахар – 50 г*

• *Яйца – 2 шт.*
• *Дрожжи – 30 г*
• *Яблочный мармелад – 150 г*
• *Сахарная пудра – 2–3 столовые ложки*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать углубление и влить теплое молоко, смешанное с дрожжами, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Добавить взбитые яйца, замесить однородное тесто. Поставить его в теплое место на 1 час, затем вымесить еще раз и выложить на присыпанную мукой доску. Раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать квадратными кусочками.

Положить на середину каждого мармелад, соединить уголки крест-накрест. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 минут в теплое место для расстойки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Американские булочки с джемом

Ингредиенты
• *Мука – 300 г*
• *Сахар – 50 г*
• *Пекарский порошок – 2 чайные ложки*
• *Арахисовая паста – 100 г*
• *Молоко – 150 мл*
• *Яблочный джем – 100 г*
• *Растительное масло – 70 мл*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Сахарная пудра – 1,5 столовой ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с сахаром, пекарским порошком и солью. Молоко смешать с арахисовой пастой, яйцом и растительным маслом, взбить миксером. Добавить мучную смесь, тщательно вымесить. Формочки, выстланные бумагой для выпечки, наполнить на ⅓ тестом, сделать в нем небольшие углубления и положить в них джем. Сверху выложить еще тесто, чтобы формочки были заполнены примерно на ⅔. Выпекать

изделия в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Ромовые булочки

Ингредиенты для теста
- *Мука – 500 г*
- *Яйца – 8 шт.*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Молоко – 2 столовые ложки*
- *Ром – 1 столовая ложка*
- *Дрожжи – 30 г*
- *Сливочное масло – 1,5 столовой ложки*
- *Соль*

Для глазури
- *Горький шоколад – 100 г*
- *Жирные сливки – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Приготовить опару из теплой воды (200 мл), дрожжей и 100 г муки, поставить на 30 минут в теплое место. Желтки отделить от белков, белки взбить. Желтки растереть с оставшейся мукой, добавить сахар, молоко, ром, соль и белки. Тщательно перемешать, добавить опару, вымесить тесто и поставить на 30–45 минут в теплое место. Подошедшее тесто вымесить, разделать на небольшие шарики и выложить на противень, смазанный сливочным маслом. Дать булочкам расстояться, затем поставить в разогретую до 250 °С духовку на 10–15 минут. Пока булочки пекутся, приготовить глазурь: шоколад растопить на водяной бане, добавить сливки, перемешать. Теплые булочки смазать глазурью с помощью кисточки, дать остыть.

Булочки с изюмно-ромовой начинкой

Ингредиенты
- *Дрожжевое тесто – 500 г*
- *Изюм без косточек – 150 г*
- *Ром – 50 мл*
- *Очищенные орехи – 50 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Мука – 60 г*
- *Сахар – 100 г*

• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Изюм тщательно промыть, залить ромом и оставить на 10 минут, после чего пропустить через мясорубку вместе с орехами. Добавить сахар, перемешать. Сливочное масло растопить на слабом огне. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Смазать его сливочным маслом, выложить сверху начинку и свернуть в виде рулета.

Нарезать рулет поперек кусочками длиной 3–4 см, выложить их на смазанный маргарином противень срезами вниз. Накрыть булочки полотенцем и поставить на 30 минут в теплое место, после чего выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Булочки с инжиром и шоколадной глазурью

Ингредиенты

• *Сдобное дрожжевое тесто – 500 г*
• *Белый шоколад – 100 г*
• *Сушеный инжир – 150 г*
• *Мука – 60 г*
• *Цветная сахарная посыпка – 1 столовая ложка*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Инжир промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, добавить инжир, тщательно вымесить и сформовать булочки продолговатой формы. Выложить их на противень, смазанный маргарином, накрыть полотенцем и оставить на 45 минут в теплом месте. Выпекать в разогретой до 200 °С до готовности, слегка охладить. Смазать булочки растопленным на водяной бане шоколадом, украсить сахарной посыпкой.

Баранки, круассаны и рогалики

Классические баранки

Ингредиенты

• *Мука – 400 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Молоко 100 мл*

• *Яйцо – 1 шт.*
• *Яичный желток – 1 шт.*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить просеянную муку и молоко, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и раскатать каждый в тонкий жгут длиной 10 см. Соединить концы жгутов, выложить изделия на смазанный растительным маслом противень. Смазать баранки взбитым желтком, выпекать в предварительно разогретой духовке 12–15 минут.

Баранки с маком

Ингредиенты
• *Мука – 400 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Молоко – 100 мл*
• *Яйцо – 1 шт.*
• *Яичный желток – 1 шт.*
• *Сливки – 1 столовая ложка*
• *Мак – 2 столовые ложки*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить просеянную муку и молоко, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и раскатать каждый в тонкий жгут длиной 10 см. Соединить концы жгутов, выложить изделия на смазанный растительным маслом противень.

Смазать баранки желтком, взбитым со сливками, посыпать маком. Выпекать в предварительно разогретой духовке 12–15 минут.

Круассаны со сгущенным молоком

Ингредиенты
• *Мука – 1 кг*
• *Сливочный маргарин – 500 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Молоко – 200 мл*

• Вареное сгущенное молоко – 200 г
• Дрожжи – 50 г
• Яйца – 4 шт.
• Пекарский порошок – 1 чайная ложка
• Соль

Способ приготовления

Дрожжи смешать с теплым молоком, добавить 1 столовую ложку сахара и поставить на 15 минут в теплое место. Затем добавить растопленный маргарин (1 столовую ложку отложить), оставшийся сахар, просеянную муку, пекарский порошок, яйца и соль. Замесить однородное не слишком густое тесто. Накрыть тесто пленкой, поставить на 1 час в холодильник, затем тонко раскатать и нарезать треугольными кусочками. Положить на каждый немного сгущенного молока, закрутить. Изделия выложить на противень, смазанный оставшимся маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут.

Круассаны со смородиновым вареньем

Ингредиенты
• Мука – 1 кг
• Сливочный маргарин – 500 г
• Сахар – 100 г
• Молоко – 200 мл
• Густое смородиновое варенье – 200 г
• Дрожжи – 50 г
• Яйца – 4 шт.
• Сахарная пудра – 3 столовые ложки
• Пекарский порошок – 1 чайная ложка
• Соль

Способ приготовления

Дрожжи смешать с теплым молоком, добавить 1 столовую ложку сахара и поставить на 15 минут в теплое место. Затем добавить растопленный маргарин (1 столовую ложку отложить), оставшийся сахар, просеянную муку, пекарский порошок, яйца и соль. Замесить однородное не слишком густое тесто. Накрыть тесто пленкой, поставить на 1 час в холодильник, затем тонко раскатать и нарезать треугольными кусочками. Положить на каждый немного варенья, закрутить. Изделия выложить на противень, смазанный оставшимся маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут. Готовые круассаны посыпать сахарной пудрой.

Рогалики «Шоколадные»

Ингредиенты

- *Мука – 1 кг*
- *Маргарин – 400 г*
- *Молоко – 200 мл*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Порошок какао – 1 столовая ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Разрыхлитель – 1 чайная ложка*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*

Способ приготовления

Из теплого молока, размягченного маргарина, муки, ванильного сахара и разрыхлителя замесить однородное эластичное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, нарезать кусочками треугольной формы, свернуть их в виде рогаликов. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать взбитым яйцом. Посыпать рогалики сахаром, смешанным с какао, поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 25–30 минут.

Рогалики с кунжутом

Ингредиенты

- *Мука – 1 кг*
- *Маргарин – 400 г*
- *Молоко – 200 мл*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Коричневый сахар – 2 столовые ложки*
- *Семена кунжута – 1 столовая ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Разрыхлитель – 1 чайная ложка*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*

Способ приготовления

Из теплого молока, размягченного маргарина, муки, ванильного сахара и разрыхлителя замесить однородное эластичное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, нарезать кусочками треугольной формы, свернуть их в виде рогаликов.

Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать взбитым яйцом.

Посыпать рогалики коричневым сахаром и кунжутом.

Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут.

Рогалики «Сахарные»

Ингредиенты

- *Мука – 500–600 г*
- *Молоко – 170 мл*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Яблочное повидло – 100 г*
- *Сливки – 2–3 столовые ложки*
- *Сахар – 2–3 столовые ложки*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить дрожжи, растопленное масло, муку и соль, замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, нарезать кусочками треугольной формы. На середину каждого кусочка положить немного повидла, сформовать рогалики.

Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать сливками и посыпать сахаром. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 минут.

Рогалики «Апельсиновые»

Ингредиенты

- *Мука – 500–600 г*
- *Молоко – 170 мл*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Апельсиновый джем – 100 г*
- *Крепкий чай – 100 шт.*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Кокосовая стружка – 2 столовые ложки*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить дрожжи, растопленное масло, муку и соль, замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, нарезать кусочками треугольной формы. На середину каждого кусочка положить немного апельсинового джема, сформовать рогалики.

Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать крепким чаем, посыпать сахаром и кокосовой стружкой. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 минут.

Рогалики «Вишневые»

Ингредиенты

- *Мука – 500–600 г*
- *Молоко – 170 мл*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Цукаты из вишни – 100 г*
- *Вареное сгущенное молоко – 100 г*
- *Сахарная пудра – 2–3 столовые ложки*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Соль*

Способ приготовления

Для приготовления начинки цукаты мелко нарезать, смешать со сгущенным молоком. Молоко подогреть, добавить дрожжи, растопленное масло, муку, ванильный сахар и соль, замесить тесто.

Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, нарезать кусочками треугольной формы. На середину каждого кусочка положить немного начинки, сформовать рогалики.

Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в духовку, разогретую до 200 ˚С. Выпекать 15–20 минут, готовые рогалики посыпать сахарной пудрой.

Рогалики с марципаном

Ингредиенты

- *Мука – 600 г*
- *Сливочное масло – 400 г*
- *Марципановая масса – 200 г*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Муку просеять, добавить сахар, размягченное сливочное

масло, яйцо и холодную воду (200 мл), быстро замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, нарезать кусочками треугольной формы. На середину каждого кусочка положить немного марципановой массы, сформовать рогалики. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут.

Ватрушки

Ватрушки с творогом

Ингредиенты для теста
- *Мука – 600 г*
- *Молоко – 150 мл*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Сахар – 1 столовая ложка*
- *Сухие дрожжи – 8 г*
- *Соль*

Для начинки
- *Творог – 200 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Сметана – 100 г*
- *Сахарная пудра – 3 столовые ложки*
- *Яичные желтки – 3 шт.*

Способ приготовления

Из муки, подогретого молока, растопленного сливочного масла, сахара, дрожжей и соли замесить тесто, оставить на 30 минут в теплом месте. Для приготовления начинки творог растереть с размягченным сливочным маслом и желтками, добавить сахарную пудру и сметану, перемешать. Подошедшее тесто раскатать, вырезать из него кружки величиной с чайное блюдце, положить на середину каждого начинку и защипнуть края так, чтобы часть начинки осталась открытой. Выложить ватрушки на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25–30 минут.

Ватрушки «Нежные»

Ингредиенты для теста
- *Мука – 400 г*
- *Маргарин – 150 г*

• Яичные желтки – 3 шт.
• Молоко – 100 мл
• Дрожжи – 30 г
• Сахар – 1 чайная ложка
• Растительное масло – 1 столовая ложка
• Соль

Для начинки
• Сухой творог – 400 г
• Яичные желтки – 3 шт.
• Сливочное масло – 100 г
• Сахар – 2–3 столовые ложки
• Мука – 1 чайная ложка

Для смазывания
• Яйцо – 1 шт.
• Молоко – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи развести в теплой воде (100 мл), добавить 200 г муки, перемешать. Поставить в теплое место на 45 минут, затем добавить желтки, сахар, соль, молоко и оставшуюся муку. Выложить тесто на присыпанную мукой доску и тщательно вымесить, добавив размягченный маргарин. Поставить тесто в теплое место на 1–1,5 часа. Для приготовления начинки творог протереть через сито, добавить желтки, сахар, муку и сливочное масло, тщательно перемешать. Подошедшее тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать выемкой кружки, положить на середину каждого немного начинки и защипнуть края каждого кружка, оставив середину открытой. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, оставить на 20 минут для расстойки. Затем смазать яйцом, взбитым с молоком, выпекать 25–30 минут.

Ватрушки с творогом и изюмом

Ингредиенты
- *Дрожжевое тесто – 500 г*
- *Творог – 200 г*
- *Изюм – 100 г*
- *Густые сливки – 100 мл*
- *Яичные желтки – 2 шт.*
- *Мука – 60 г*
- *Сахар – 2–3 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Ванилин*

Способ приготовления

Творог протереть через сито, добавить сахар, сливки, ванилин и изюм, тщательно перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскататьв пласт толщиной 1 см, вырезать кружки величиной с чайное блюдце. Положить на середину каждого начинку, сформовать ватрушки. Выложить на смазанный маргарином противень, смазать взбитыми желтками и выпекать 25–30 минут. При подаче готовые ватрушки можно посыпать сахарной пудрой и молотой корицей.

Ватрушки с творогом и цукатами

Ингредиенты
- *Песочное тесто – 600 г*
- *Творог – 400 г*
- *Цукаты – 100 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Мука – 60 г*
- *Яичные желтки – 2 шт.*

Способ приготовления

Творог растереть с сахаром и желтками, добавить цукаты, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки. Положить на середину каждого немного начинки и защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 25–30 минут. Готовые ватрушки можно посыпать сахарной пудрой.

Пончики

Пончики с корицей

Ингредиенты
- *Мука – 1,2 кг*
- *Молоко – 400 мл*
- *Дрожжи – 25 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Сахарная пудра – 150 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Корица – 1 чайная ложка*
- *Растительное масло для жаренья*
- *Соль*

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить дрожжи и половину указанного количества муки, замесить опару и поставить на 1–2 часа в теплое место. Затем добавить сахар, соль, корицу, яйца и оставшуюся муку, замесить однородное эластичное тесто. Добавить размягченное сливочное масло, тщательно вымесить. Оставить тесто на 1,5 часа в теплом месте, затем выложить на присыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Сделать в середине каждого отверстие. Жарить в большом количестве раскаленного растительного масла, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

Пончики «Ромовые»

Ингредиенты
- *Мука – 1,2 кг*
- *Молоко – 400 мл*
- *Дрожжи – 25 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка*
- *Ромовая эссенция – 3–4 капли*
- *Кокосовая стружка – 3 столовые ложки*
- *Растительное масло для жаренья*
- *Соль*

Способ приготовления

Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи и половину указанного количества муки, замесить опару и поставить на 1–2 часа в теплое место.

Затем добавить сахар, соль, яйца, апельсиновую цедру, ромовую эссенцию и оставшуюся муку, замесить однородное эластичное тесто. Добавить размягченное сливочное масло, тщательно вымесить. Оставить тесто на 1–1,5 часа в теплом месте, затем выложить на присыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Жарить пончики на сковороде в большом количестве раскаленного растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира. Готовые пончики посыпать кокосовой стружкой.

Пончики из творожного теста

Ингредиенты

- *Творог – 250 г*
- *Мука – 250 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Сахарная пудра – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Разрыхлитель – 1 чайная ложка*
- *Растительное масло для жарения*
- *Соль*

Способ приготовления

Творог растереть с сахаром и яйцами, добавить муку, разрыхлитель и соль, тщательно вымесить. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать выемкой небольшие кружочки. Жарить пончики в большом количестве разогретого растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира. Переложить пончики на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Творожные пончики с тмином

Ингредиенты

- *Творог – 250 г*
- *Мука – 250 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Разрыхлитель – 1 чайная ложка*

• *Семена тмина – 1 чайная ложка*
• *Растительное масло для жарения*
• *Соль*

Способ приготовления

Творог растереть с яйцами, добавить муку, разрыхлитель, тмин и соль, тщательно вымесить. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать выемкой небольшие кружочки. Жарить пончики в большом количестве разогретого растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира.

Пончики «Калорийные»

Ингредиенты
• *Мука – 200 г*
• *Крахмал – 300 г*
• *Сахар – 300 г*
• *Яйца – 8 шт.*
• *Молоко – 100 мл*
• *Разрыхлитель – 1 чайная ложка*
• *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
• *Растительное масло для жаренья*

Способ приготовления

Яйца растереть добела с сахаром, добавить муку, крахмал, теплое молоко, разрыхлитель и цедру. Замесить однородное тесто, выложить его на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики. Жарить пончики в большом количестве разогретого растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира.

Пончики на сгущенном молоке

Ингредиенты
• *Мука – 400 г*
• *Сгущенное молоко – 200 г*
• *Яйца – 4 шт.*
• *Сахарная пудра – 100 г*
• *Сахарная пудра – 1 столовая ложка*
• *Разрыхлитель – 1 чайная ложка*
• *Растительное масло для жаренья*

Способ приготовления

Яйца смешать со сгущенным молоком, взбить миксером. Продолжая взбивать, добавить просеянную муку и разрыхлитель. Выложить тесто на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики. Жарить пончики в большом количестве разогретого растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира. Переложить пончики на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Кексы

Кекс «День и ночь»

Ингредиенты

- *Мука – 200 г*
- *Сахарная пудра – 250 г*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Изюм без косточек – 50 г*
- *Разрыхлитель – 3 столовые ложки*
- *Порошок какао – 1 столовая ложка*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Желтки отделить от белков, растереть с сахарной пудрой (200 г) и ванильным сахаром. Небольшими порциями добавить муку, смешанную с разрыхлителем, растительное масло и воду (100 мл), затем ввести взбитые в крепкую пену белки. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее половину приготовленного теста, сверху выложить изюм. В оставшееся тесто добавить какао, перемешать и выложить поверх изюма. Выпекать кекс в разогретой до 200–220 ˚С духовке до готовности, вынуть из формы и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Кекс «Медовый»

Ингредиенты

- *Мука – 800 г*
- *Кислое молоко – 400 мл*
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Сахар – 300 г*

• Мед – 200 г
• Яйца – 3 шт.
• Сахарная пудра – 2 столовые ложки
• Маргарин – 1 столовая ложка
• Молотая корица – 1 чайная ложка
• Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка
• Сода – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Яйца растереть добела с сахаром, добавить размягченное масло, мед, кислое молоко, корицу и апельсиновую цедру. Добавить просеянную муку и соду, замесить густое тесто. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на ⅔. Выпекать кекс в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Вынуть кекс из формы, посыпать сахарной пудрой.

Кекс «Зебра»

Ингредиенты
• Мука – 600 г
• Сахар – 400 г
• Сметана – 400 мл
• Яйца – 4 шт.
• Сливочное масло – 150 г
• Порошок какао – 2 столовые ложки
• Ванильный сахар – 1 пакетик
• Маргарин – 1 столовая ложка
• Сода – 1 чайная ложка
• Столовый уксус – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сметану и погашенную уксусом соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто и разделить его на 2 части. В одну часть добавить какао, в другую – ванильный сахар. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом, чередуя светлые и темные слои. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 25–30 минут.

Шоколадный кекс с кешью

Ингредиенты
• Мука – 600 г

• *Сахар – 400 г*
• *Ряженка – 400 мл*
• *Яйца – 4 шт.*
• *Сливочное масло – 150 г*
• *Кешью – 150 г*
• *Темный шоколад – 50 г*
• *Порошок какао – 3 столовые ложки*
• *Ванильный сахар – 1 пакетик*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Сода – 1 чайная ложка*
• *Столовый уксус – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Кешью нарубить. Шоколад наломать небольшими кусочками. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, ряженку и погашенную уксусом соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с какао, ванильный сахарзамесить тесто. Добавить орехи и кусочки шоколада, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на ⅔. Выпекать 25–30 минут.

Медовый кекс по-болгарски

Ингредиенты

• *Мука – 600 г*
• *Мед – 200 г*
• *Крепкий несладкий чай – 200 мл*
• *Сахарная пудра – 200 г*
• *Очищенные грецкие орехи – 200 г*
• *Цукаты из апельсиновых корок – 100 г*
• *Растительное масло – 3 столовые ложки*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Молотая корица – 1 чайная ложка*
• *Сода – 1 чайная ложка*
• *Толченая гвоздика – 0,25 чайной ложки*

Способ приготовления

Орехи нарубить, цукаты нарезать маленькими кусочками. Мед смешать с чаем, добавить сахарную пудру, растительное масло, орехи и цукаты. Затем добавить просеянную муку, смешанную с содой, корицей и гвоздикой. Замесить однородное тесто, наполнить им форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке до готовности.

Кекс с изюмом и цукатами

Ингредиенты

- *Мука – 500 г*
- *Сахарная пудра – 300 г*
- *Молоко – 200 мл*
- *Изюм без косточек – 100 г*
- *Цукаты из ананасов – 100 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Разрыхлитель – 1 столовая ложка*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Молотая корица – 1 чайная ложка*
- *Толченая гвоздика – 0,25 чайной ложки*
- *Тертая лимонная цедра – 0,25 чайной ложки*

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Цукаты нарезать маленькими кусочками. Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить яйца, молоко, просеянную муку, разрыхлитель, изюм, цукаты, лимонную цедру, корицу и гвоздику.

Замесить однородное тесто, наполнить им форму для кекса, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке 35–45 минут.

Кекс «Творожный»

Ингредиенты

- *Мука – 500 г*
- *Творог – 250 г*
- *Сливочное масло – 125 г*
- *Сахар – 120 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Очищенные грецкие орехи – 100 г*
- *Изюм – 100 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Разрыхлитель – 1 чайная ложка*
- *Ромовая эссенция – 5 капель*

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Муку растереть со сливочным маслом и творогом, добавить сахар, яйца, орехи, изюм, разрыхлитель и ромовую эссенцию. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином продолговатую

форму для кекса. Выпекать в предварительно разогретой духовке 45–50 минут.

Кексы «Банановые»

Ингредиенты

- *Мука – 200 г*
- *Бананы – 3 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Коричневый сахар – 75 г*
- *Растительное масло – 50 мл*
- *Изюм без косточек – 50 г*
- *Пекарский порошок – 1 чайная ложка*
- *Молотая корица – 0,25 чайной ложки*
- *Молотый мускатный орех – на кончике ножа*

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, размять вилкой. Добавить яйцо, растительное масло и сахар, взбить миксером. Всыпать просеянную муку, смешанную с пекарским порошком, корицей и мускатным орехом, замесить однородное тесто. Добавить предварительно вымытый и обсушенный изюм, перемешать. Формочки для кексов выстлать бумагой для выпечки, наполнить тестом. Выпекать кексы в разогретой до 190 °С духовке 25–30 минут.

Кекс «Кофейный»

Ингредиенты

- *Мука – 600 г*
- *Сахар – 400 г*
- *Сметана – 300 мл*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Изюм без косточек – 150 г*
- *Очищенные грецкие орехи – 70 г*
- *Крепкий натуральный кофе – 100 мл*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Молотый кофе – 1 столовая ложка*
- *Сахарная пудра – 1 столовая ложка*
- *Сода – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Изюм тщательно промыть, обсушить. Орехи нарубить. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сметану, кофе и соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить однородное тесто. Добавить изюм и орехи, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на ⅔. Выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке 25–30 минут. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой, смешанной с молотым кофе.

Шоколадный кекс с черешней

Ингредиенты

- *Мука – 400 г*
- *Черешня – 200 г*
- *Коричневый сахар – 250 г*
- *Сметана – 200 г*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Разрыхлитель – 1 пакетик*
- *Порошок какао – 3 столовые ложки*
- *Сахарная пудра – 3 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Черешню вымыть, обсушить, удалить косточки. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло и сметану. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, какао и ванильным сахаром. Замесить однородное тесто, добавить черешню, перемешать. Вылить тесто в смазанную маргарином форму и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать кекс до готовности, охладить, посыпать сахарной пудрой.

Кексы из дрожжевого теста с миндалем

Ингредиенты

- *Мука – 400 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Сахар – 100 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Маргарин – 30 г*

• *Очищенный миндаль – 100 г*
• *Ванильный сахар – 1 пакетик*
• *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
• *Дрожжи – 30 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, снять кожицу и нарубить. Дрожжи смешать с теплым молоком, всыпать просеянную муку и соль, замесить крутое тесто. Поставить его на 1 час в теплое место. Яйца растереть с сахаром и маслом и ввести в подошедшее тесто. Добавить ванильный сахар и миндаль, тщательно вымесить тесто. Формочки для кексов смазать маргарином, присыпать мукой и заполнить тестом наполовину. Выпекать кексы в предварительно разогретой духовке до готовности, вынуть их формы и посыпать сахарной пудрой.

Кекс из дрожжевого теста с цукатами и изюмом

Ингредиенты

• *Мука – 400 г*
• *Молоко – 100 мл*
• *Сахар – 100 г*
• *Сливочное масло – 100 г*
• *Яйца – 2 шт.*
• *Маргарин – 30 г*
• *Цукаты из ананасов – 50 г*
• *Изюм без косточек – 50 г*
• *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Корица – 1 чайная ложка*
• *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
• *Соль*

Способ приготовления

Цукаты мелко нарезать, изюм вымыть и обсушить. Дрожжи смешать с теплым молоком, всыпать просеянную муку и соль, замесить крутое тесто. Поставить его на 1 час в теплое место. Яйца растереть с сахаром и ввести в подошедшее тесто. Добавить корицу, лимонную цедру, цукаты и орехи, тщательно вымесить тесто.

Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее тесто (оно должно занимать ½ ее объема). Поставить форму с тестом в теплое место на 40 минут, затем

выпекать кекс в предварительно разогретой духовке 45–50 минут.

Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Маффины с черешней

Ингредиенты

- *Мука – 85 г*
- *Молотый миндаль – 140 г*
- *Сахарная пудра – 250 г*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Черешня – 100 г*
- *Яичные белки – 8 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Черешню вымыть, разрезать ягоды пополам и удалить косточки. Муку просеять, смешать с сахарной пудрой и молотым миндалем. Добавить взбитые белки, перемешать и влить растопленное и охлажденное масло. Разложить тесто по смазанным маргарином формочкам, сверху положить половинки ягод срезами вниз и слегка вдавить их в тесто. Выпекать маффины в предварительно разогретой духовке 25–30 минут.

Маффины «Йогуртовые»

Ингредиенты

- *Мука – 200 г*
- *Изюм без косточек – 200 г*
- *Клубничный йогурт – 250 мл*
- *Сахар – 150 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Оливковое масло – 100 мл*
- *Кокосовая стружка – 50 г*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
- *Пекарский порошок – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Муку просеять, смешать с пекарским порошком и кокосовой стружкой. Яйцо взбить с сахаром, добавить оливковое масло, йогурт и изюм. Все хорошо перемешать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто.

Формочки для кексов выстлать бумагой для выпечки, наполнить на ⅔ тестом. Выпекать изделия в разогретой до 180 °C

духовке до готовности. Маффины слегка охладить, вынуть из формочек и посыпать сахарной пудрой.

Маффины «Кокосовые»

Ингредиенты

- *Мука – 200 г*
- *Кокосовая стружка – 150 г*
- *Натуральный йогурт – 250 мл*
- *Коричневый сахар – 150 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Очищенный миндаль – 50 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Пекарский порошок – 1 чайная ложка*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, снять кожицу и измельчить в кофемолке. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, ванильным сахаром, кокосовой стружкой и миндалем.

Яйца взбить с сахаром, добавить растительное масло и йогурт. Все хорошо перемешать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто. Формочки для кексов смазать маргарином, присыпать мукой, наполнить на ⅔ тестом и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25–30 минут. Готовые маффины посыпать сахарной пудрой.

Маффины с кедровыми орешками

Ингредиенты

- *Мука – 500 г*
- *Маргарин – 150 г*
- *Сахар – 250 г*
- *Очищенные кедровые орешки – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Растереть яйца с сахаром, добавить растопленный маргарин,

хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить ванильный сахар, лимонный сок и цедру, замесить однородное тесто. Добавить кедровые орешки, перемешать. Выложить тесто в формочки, выстланные бумагой для выпечки. Выпекать маффины в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Шотландский кекс с тмином

Ингредиенты

- *Мука – 220 г*
- *Сливочное масло – 220 г*
- *Сахарная пудра – 175 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Тмин – 2 столовые ложки*
- *Свежевыжатый апельсиновый сок – 2 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Молотый мускатный орех – на кончике ножа*

Способ приготовления

Тмин растолочь в ступке, смешать с просеянной мукой, добавить мускатный орех. Размягченное масло растереть добела с сахарной пудрой, добавить по одному яйца, взбить. Добавить апельсиновый сок и мучную смесь, замесить однородное тесто. Форму для запекания смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее тесто. Выпекать кекс в разогретой до 190 °С духовке 35–45 минут.

Рулеты

Рулет на сгущенном молоке с апельсиновой начинкой

Ингредиенты для теста

- *Мука – 200 г*
- *Сгущенное молоко – 1 банка*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сода – 0,5 чайной ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Для начинки

- *Апельсины – 2 шт.*
- *Сахар – 150 г*
- *Очищенный миндаль – 50 г*

Способ приготовления

Апельсины вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить сахар и предварительно нарубленный миндаль, перемешать.

Яйца взбить миксером, добавить сгущенное молоко, просеянную муку и соду, замесить тесто, напоминающее по консистенции густую сметану. Выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 минут.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать приготовленной начинкой и свернуть в виде рулета. Готовый рулет можно посыпать сахарной пудрой.

Шоколадный рулет на сгущенном молоке

Ингредиенты для теста

- *Мука – 200 г*
- *Сгущенное молоко – 1 банка*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Порошок какао – 2 столовые ложки*
- *Сода – 0,5 чайной ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Для начинки

- *Яблочный джем – 200 г*
- *Очищенные грецкие орехи – 100 г*

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Яйца взбить миксером, добавить сгущенное молоко и просеянную муку, смешанную с какао и содой. Замесить тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 минут. Горячий корж выложить на полотенце, смазать яблочным джемом, посыпать орехами и свернуть в виде рулета. Готовый рулет можно посыпать сахарной пудрой.

Банановo-сливочный рулет

Ингредиенты для теста

- *Яйца – 5 шт.*
- *Мука – 200 г*
- *Сахар – 200 г*

• Ванильный сахар – 1 пакетик
• Сода – 1 чайная ложка
• Маргарин – 1 столовая ложка
• Столовый уксус – 1 столовая ложка

Для крема
• Бананы – 3 шт.
• Сливки – 200 мл
• Сахарная пудра 200 г
• Загуститель для сливок – 1 пакетик

Способ приготовления

Для приготовления начинки очищенные и вымытые бананы нарезать небольшими кубиками. Сливки взбить с сахарной пудрой и загустителем, добавить бананы и перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду, просеянную муку и ванильный сахар, замесить негустое тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять поверхность и выпекать. Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом, охладить, аккуратно расправить его, выложить начинку и снова свернуть.

Бисквитный рулет с малиновой начинкой

Ингредиенты для теста
• Яйца – 5 шт.
• Мука – 200 г
• Сахар – 200 г
• Ванильный сахар – 1 пакетик
• Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка
• Сода – 1 чайная ложка
• Маргарин – 1 столовая ложка

Для крема
• Малина – 400 г
• Взбитые сливки – 200 мл
• Сахарная пудра – 100 г

Способ приготовления

Малину перебрать, протереть через сито, добавить сахарную пудру, перемешать и оставить на 10 мин, после чего смешать со взбитыми сливками. Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду, просеянную муку, ванильный сахар и апельсиновую цедру, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный

маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, выложить начинку и снова свернуть. Готовый рулет можно посыпать сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Шоколадный рулет

Ингредиенты для теста
- *Яйца – 5 шт.*
- *Мука – 200 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Столовый уксус – 1 столовая ложка*
- *Порошок какао – 2 столовые ложки*
- *Сода – 1 чайная ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Для начинки и украшения
- *Сгущенное молоко – 1 банка*
- *Очищенные грецкие орехи – 150 г*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду и просеянную муку, смешанную с какао и ванильным сахаром. Замесить однородное тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, смазать сгущенным молоком, посыпать орехами и свернуть в виде рулета. Посыпать сахарной пудрой и охладить.

Бисквитный рулет с клубничным джемом

Ингредиенты для теста
- *Яйца – 5 шт.*
- *Мука – 200 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Ромовая эссенция – 2–3 капли*
- *Столовый уксус – 1 столовая ложка*
- *Сода – 1 чайная ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Для начинки и украшения
• Клубничный джем – 230 г
• Кокосовая стружка – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду, просеянную муку, ванильный сахар и ромовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, смазать джемом (200 г), свернуть в виде рулета. Поверхность рулета смазать оставшимся джемом и посыпать кокосовой стружкой.

Рулет с кофейным кремом

Ингредиенты для теста
• Мука – 200 г
• Яйца – 4 шт.
• Майонез – 100 г
• Сахар – 200 г
• Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка
• Разрыхлитель – 2 чайные ложки
• Маргарин – 1 столовая ложка

Для крема и украшения
• Сливочное масло – 150 г
• Сгущенное молоко – 100 г
• Растворимый кофе – 2 чайные ложки
• Сахарная пудра – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Отделить белки от желтков и взбить с сахаром в крепкую пену. Желтки растереть с майонезом, добавить белковую смесь, аккуратно перемешать. Всыпать смешанную с разрыхлителем просеянную муку, цедру и замесить тесто. Противень выстлать бумагой для выпечки, смазать ее маргарином и присыпать мукой. Вылить тесто, поставить на 10 минут в разогретую до 180 °С духовку.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и кофе, взбить миксером. Горячий корж выложить на полотенце, свернуть в виде рулета, дать остыть, затем развернуть и смазать кремом. Снова свернуть

его в виде рулета, посыпать сахарной пудрой.

Рулет со сметанным кремом

Ингредиенты для теста
- *Мука – 200 г*
- *Сахар – 150 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка*
- *Сода – 1 чайная ложка*
- *Столовый уксус – 1 столовая ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Для начинки и украшения
- *Клубника – 200 г*
- *Сметана – 200 г*
- *Сахарная пудра – 100 г*
- *Сахарная посыпка – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, измельчить в блендере (2–3 ягоды отложить для украшения). Сметану взбить с сахарной пудрой, добавить клубничное пюре, перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, апельсиновую цедру и соду, гашенную уксусом, замесить однородное тесто. Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 7 минут. Горячий корж выложить на полотенце, свернуть в виде рулета, охладить и снова развернуть. Смазать корж кремом (2 столовые ложки отложить), свернуть в виде рулета. Смазать рулет оставшимся кремом, украсить сахарной посыпкой и ягодами клубники.

Рулет с начинкой из лимона и орехов

Ингредиенты для теста
- *Мука – 200 г*
- *Сахар – 140 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Сода – 1 чайная ложка*
- *Столовый уксус – 1 столовая ложка*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Для начинки и украшения

- *Крупный лимон – 1 шт.*
- *Сахар – 150 г*
- *Очищенные грецкие орехи – 100 г*
- *Апельсиновый ликер – 2 столовые ложки*
- *Коричневый сахар – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Лимон вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить сахар и мелко нарубленные орехи, перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, лимонную цедру и соду, гашенную уксусом, замесить однородное тесто.

Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, сбрызнуть ликером, слегка охладить. Выложить начинку, разровнять. Свернуть корж в виде рулета, посыпать сахаром.

Рулетики с начинкой из клюквы

Ингредиенты для теста

- *Мука – 200 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Разрыхлитель – 1 чайная ложка*
- *Молотая корица – 1 чайная ложка*

Для начинки и украшения

- *Клюква – 200 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, разрыхлитель и корицу, замесить негустое тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Клюкву вымыть, перебрать и растолочь с сахаром. Добавить лимонную цедру, перемешать. Горячий корж выложить на полотенце, снять бумагу, выложить ровным слоем начинку и свернуть в виде рулета. Охладить, нарезать наискосок кусочками шириной 4–5

см, посыпать сахарной пудрой.

Шоколадный рулет с брусникой

Ингредиенты для теста
- *Яйца – 5 шт.*
- *Горький шоколад – 175 г*
- *Сахар – 175 г*

Для начинки
- *Свежая или замороженная брусника – 150 г*
- *Сливки – 300 мл*
- *Сахарная пудра – 100 г*
- *Апельсиновый сок – 2–3 столовые ложки*

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в густую пену. Желтки растереть с сахаром добела. Шоколад растопить на водяной бане, слегка охладить, ввести сначала желтковую смесь, затем белки, аккуратно перемешать. Полученную массу выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать корж в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут, накрыть слегка влажным полотенцем и охладить.

Бруснику перебрать, пропустить через мясорубку, добавить апельсиновый сок и половину указанного количества сахарной пудры, перемешать (при желании довести до кипения на слабом огне и охладить). Сливки взбить с оставшейся сахарной пудрой, смазать ими корж, сверху выложить брусничную смесь. Свернуть корж в виде рулета.

Рулет с шоколадно-коньячным кремом

Ингредиенты для теста
- *Яйца – 5 шт.*
- *Мука – 200 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Сода – 1 чайная ложка*

Для крема
- *Измельченный молочный шоколад – 2 столовые ложки*
- *Порошок какао – 2 столовые ложки*
- *Сахарная пудра – 100 г*

• Яйца – 4 шт.
• Коньяк – 2 столовые ложки
• Сливочное масло – 170 г
• Растительное масло – 1 столовая ложка
• Взбитые сливки – 200 г

Способ приготовления

Шоколад и какао смешать, развести 100 мл кипяченой воды и нагревать на водяной бане, помешивая, до тех пор пока какао и шоколад полностью не растопятся. Снять с огня, добавить сахарную пудру. Отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки взбить веничиком и небольшими порциями ввести в шоколад. Сливочное масло размягчить, добавить шоколадно-желтковую смесь и растереть, влить коньяк и взбить полученную массу венчиком.

Добавить взбитые белки, перемешать, поставить приготовленный крем в холодильник. Для приготовления теста яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром и содой, тщательно перемешать.

Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать корж в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить его на полотенце, снять бумагу, свернуть в виде рулета и охладить. Затем развернуть, выложить толстым слоем шоколадный крем и снова свернуть.

Рулет из дрожжевого теста с яблоками и изюмом

Ингредиенты для теста
• Мука – 400–500 г
• Молоко – 500 мл
• Маргарин – 200 г
• Сахар – 200 г
• Растительное масло – 2 столовые ложки
• Яйца – 2 шт.
• Сухие дрожжи – 1 пакетик
• Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка
• Соль

Для начинки и украшения
• Яблоки – 4–5 шт.
• Сахар – 100 г
• Корица – 1 чайная ложка
• Сахарная пудра – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Маргарин растопить, смешать с молоком и растительным маслом, добавить яйца, предварительно взбитые с сахаром, и соль. Всыпать просеянную муку, смешанную с дрожжами и лимонной цедрой, замесить не слишком густое тесто, оставить на 45 минут в теплом месте. Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими кубиками и припустить в небольшом количестве воды. Добавить корицу и сахар, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, выложить сверху начинку и свернуть в виде рулета. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Торты

Торт «Восхищение»

Ингредиенты для теста

- Яйца – 6 шт.
- *Мука – 400 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Сметана – 200 г*
- *Какао – 2 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Для крема

- *Белки – 3 шт.*
- *Сахарная пудра – 6 столовых ложек*
- *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
- *Клубничный джем – 2 столовые ложки*

Для пропитки

- *Сахар – 4 столовые ложки*
- *Клубничный ликер – 3 столовые ложки*

Для начинки

- *Клубничный джем – 1 стакан*

Для украшения

- *Молотые орехи – 2 столовые ложки*
- *Клубника – 100 г*
- *Сахарная пудра – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену, смешать с желтками, растертыми добела с сахаром. Добавить просеянную муку, какао и сметану, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и лимонным соком, в конце взбивания добавить клубничный джем. Из сахара, воды (6 столовых ложек) и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Клубнику вымыть, обсушить. Коржи смазать джемом, уложить друг на друга. Украсить торт розочками и узорами из крема и ягодами клубники, обвалянными в сахарной пудре, и молотыми орехами.

Торт «Королевский десерт»

Ингредиенты для теста

- *Сливочное масло – 400 г*
- *Яйца – 18 шт.*
- *Сахар – 400 г*
- *Тертая лимонная цедра – 1 столовая ложка*
- *Измельченный мускатный орех – 3 г*
- *Крахмал – 70 г*
- *Пшеничная мука – 70 г*
- *Оливковое масло – 2 столовые ложки*

Для миндальной начинки

- *Измельченный сладкий миндаль – 500 г*
- *Измельченный горький миндаль – 2 столовые ложки*
- *Яичные белки – 7 шт.*
- *Сахарная пудра – 400 г*
- *Ром – 1 столовая ложка*
- *Сливочное масло – 1 чайная ложка*

Для глазури

- *Сахар – 100 г*
- *Лимонный сок – 3 столовых ложек*
- *Белое вино – 1 столовая ложка*

Для украшения

- *Тертый шоколад – 100 г*
- *Измельченные ядра грецких орехов – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Для приготовления теста отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром, белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить с помощью миксера, добавить лимонную цедру, мускатный орех, белки, размешать, добавить смесь муки и крахмала и снова взбить с помощью миксера. Выложить тесто в смазанную оливковым маслом форму, поставить в умеренно разогретую духовку на 25 минут, затем остудить, разрезать корж вдоль на 2 части.

Для приготовления миндальной начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения. Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120 ˚С духовку на 10 минут. Охладить, добавить ром, выложить на корж, сверху накрыть другим коржом. Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать. Полить торт глазурью, украсить тертым шоколадом и орехами.

Шоколадный торт с изюмом

Ингредиенты для теста

- *Яйца – 3 шт.*
- *Сахар – 200 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Мука – 2 столовые ложки*
- *Крахмал – 2 столовые ложки*
- *Какао – 1 столовая ложка*
- *Изюм без косточек – 100 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Сода и соль – на кончике ножа*

Для глазури

- *Шоколад – 100 г*
- *Молоко – 3 столовые ложки*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*

Для украшения

- *Ядра грецких орехов – 100 г*
- *Засахаренные фрукты*

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Желтки отделить от белков, смешать с солью и ванильным сахаром, затем, постепенно

подливая горячую воду (3 столовые ложки), взбить в крепкую пену. Добавить белки, взбитые с сахаром, просеянную муку, крахмал, какао, соду и изюм, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 20–25 минут. Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, хорошо перемешать, слегка охладить, добавить размягченное сливочное масло и растереть. Готовый охлажденный бисквит покрыть глазурью, украсить половинками ядер грецких орехов и фруктами.

Торт «Элегия»

Ингредиенты для теста
- *Яйца – 6 шт.*
- *Сахар – 200 г*
- *Мука – 5 столовых ложек*
- *Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Сода на кончики ножа*
- *Соль*

Для глазури
- *Белое десертное вино – 4 столовые ложки*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Сахарная пудра – 100 г*
- *Сливочное масло – 50 г*

Для украшения
- *Засахаренные апельсиновые дольки*

Способ приготовления

Смешать сахар, яйца, соль и апельсиновую цедру, взбить миксером, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить вино и сахарную пудру, перемешать. Полученной смесью полить бисквит, выложить сверху нарезанное небольшими кусочками масло, поставить в разогретую духовку на 5–7 минут. Охладить, украсить засахаренными апельсиновыми дольками.

Шоколадный торт с заварным кремом

Ингредиенты для теста
• Яйца – 6 шт.
• Сахар – 6 столовых ложек
• Мука – 6 столовых ложек
• Какао – 2 столовые ложки

Для крема
• Мука – 6 столовых ложек
• Молоко – 500 мл
• Сахар – 300 г
• Сливочное масло – 250 г

Для сиропа
• Сахар – 200 г

Для глазури и украшения
• Шоколад – 100 г
• Сахар – 6 столовых ложек
• Засахаренные фрукты

Способ приготовления

Из яиц, сахара, муки и какао замесить однородное тесто, вылить на противень, выстланный бумагой для выпечки, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовый корж охладить и разрезать вдоль на 2 части.

Для приготовления сиропа довести воду (200 мл) до кипения, всыпать сахар и варить на слабом огне до полного его растворения. Для приготовления крема муку смешать с молоком, довести на слабом огне до кипения, снять с огня и охладить. Добавить размягченное сливочное масло, взбитое с сахаром, перемешать.

Один корж положить на плоское блюдо, пропитать сиропом. Выложить на него половину крема, накрыть вторым коржом, выложить на него оставшийся крем и разровнять.

Для приготовления глазури растопить на водяной бане шоколад, добавить сахар и воду (6 столовых ложек) и хорошо перемешать. Полить торт глазурью, украсить засахаренными фруктами и поставить на 1 час в холодильник.

Бисквитный торт с безе

Ингредиенты для теста
• Яйца – 3 шт.
• Мука – 2 столовые ложки

• Сахар – 3 столовые ложки

Для безе
• Белки – 4 шт.
• Сахар – 200 г

Для начинки и украшения
• Клубничный джем или конфитюр – 400 г
• Очищенные грецкие орехи – 100 г
• Сахарная пудра – 2 столовые ложки
• Коньяк – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, добавить 2 столовые ложки сахара и растереть добела. Белки охладить, взбить с оставшимся сахаром. Соединить желтки и белки, всыпать муку и перемешать. Выложить тесто в форму, выстланную бумагой для выпечки. Выпекать корж в предварительно разогретой до 220 °С духовке 20–25 минут, охладить и разрезать пополам вдоль.

Для приготовления безе белки взбить в крепкую пену, добавляя небольшими порциями сахар. Полученную массу разделить на 2 части, выпечь 2 круглых коржа толщиной 1–1,5 см.

Для приготовления начинки орехи нарубить, смешать с конфитюром и коньяком. Смазать коржи из бисквита и безе начинкой, выложить друг на друга. Готовый торт посыпать просеянной сахарной пудрой.

Торт «Лакомка»

Ингредиенты для теста
• Яйца – 2 шт.
• Сахар – 200 г
• Малиновое варенье – 200 г
• Молоко – 100 мл
• Мука – 400 г
• Сода – 1 столовая ложка

Для крема
• Сметана – 200 г
• Сахарная пудра – 200 г

Для украшения
• Сгущенное молоко – 1 банка
• Белки – 5 шт.

• *Сахарная пудра – 70 г*
• *Ванилин – на кончике ножа*

Способ приготовления

Взбить яйца с сахаром и вареньем, добавить молоко, муку и соду, тщательно перемешать. Полученное тесто разделить на 3–4 части, выпекать коржи в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить.

Для приготовления крема сметану охладить, взбить с сахарной пудрой с помощью миксера. Коржи смазать кремом, положить друг на друга. Обмазать торт сгущенным молоком, украсить с помощью кондитерского шприца белками, взбитыми с сахарной пудрой и ванилином.

Торт «Кофейный аромат»

Ингредиенты для теста
• *Яйца – 5 шт.*
• *Сахар – 2 столовые ложки*
• *Мука – 200 г*
• *Сливочное масло – 1 столовая ложка*

Для крема
• *Сливочное масло – 350 г*
• *Сахарная пудра – 100 г*
• *Растворимый кофе – 2 столовые ложки*
• *Ванилин – 1 пакетик*

Для сиропа
• *Коньяк – 0,5 чайной ложки*
• *Сахар – 50 г*

Для украшения
• *Очищенный миндаль – 150 г*

Способ приготовления

Миндаль нарезать вдоль полосками. Белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахар. Желтки растереть добела. Смешать белки и желтки, добавить просеянную муку, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовый бисквит выложить на полотенце, свернуть в виде рулета, охладить и снова развернуть.

Из сахара, коньяка и воды (100 мл) приготовить сироп,

пропитать им бисквит и снова свернуть в виде рулета. Обмазать торт кремом, приготовленным из сливочного масла, взбитого с сахарной пудрой, ванилином и кофе. Украсить миндалем.

Торт «Вечерний»

Ингредиенты для теста
- *Мука – 350 г*
- *Сахар – 300 г*
- *Сгущенное молоко – 250 г*
- *Майонез – 250 г*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Какао – 3 столовые ложки*
- *Пищевая сода – 1 чайная ложка*
- *Уксус 3 %-ный – 0,5 чайной ложки*
- *Маргарин – 2 чайные ложки*
- *Панировочные сухари – 2 чайные ложки*

Для крема
- *Сметана – 500 г*
- *Сахарная пудра – 250 г*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Измельченные ядра грецких орехов – 150 г*

Для украшения
- *Тертый шоколад – 100 г*

Способ приготовления

Для приготовления теста яйца взбить с сахаром, добавить майонез, сгущенное молоко, гашенную уксусом соду, муку, какао и замесить тесто. Готовое тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30 минут. Для приготовления крема апельсин вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Охлажденную сметану и сахарную пудру взбить с помощью миксера, добавить апельсин и орехи, тщательно перемешать. Охлажденный корж разрезать вдоль, смазать половиной приготовленного крема и соединить обе части. Обмазать торт оставшимся кремом и украсить тертым шоколадом.

Торт «Варшавянка»

Ингредиенты для теста
- *Растопленное сливочное масло – 200 г*
- *Яйца – 18 шт.*
- *Сахар – 200 г*
- *Измельченный горький миндаль – 2 столовые ложки*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
- *Молотая корица – 0,5 чайной ложки*
- *Картофельная мука – 100 г*
- *Пшеничная мука – 100 г*

Для начинки
- *Ягодное желе – 100 г*
- *Сливки – 200 мл*

Для глазури
- *Лимонный сок – 50 мл*
- *Сахар – 200 г*

Для украшения
- *Клубника – 200 г*
- *Сахарная пудра – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Клубнику вымыть, обсушить. Для приготовления глазури сахарную пудру растворить в 2–3 столовых ложках воды, влить лимонный сок и варить до загустения на слабом огне.

Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сливочное масло и перемешать. Добавить миндаль, цедру, корицу, смесь картофельной и пшеничной муки, белки. Взбить тесто с помощью миксера. Тесто разделить на 5–7 одинаковых частей и испечь коржи. Коржи остудить, промазать взбитыми сливками и желе, положить друг на друга. Верхний корж смазать глазурью, украсить ягодами клубники и посыпать сахарной пудрой.

Торт «Малютка»

Ингредиенты для теста
- *Молочная смесь «Малютка» – 300 г*
- *Мука – 300 г*
- *Сливочное масло – 300 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Для начинки
• Вареное сгущенное молоко – 200 г
• Светлый изюм без косточек – 200 г
• Чернослив без косточек – 100 г

Для украшения
• Кокосовая стружка – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Чернослив и изюм тщательно промыть, обдать кипятком. Муку и молочную смесь смешать, добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто и разделить его на 2 равные части. Одну часть выложить в смазанную маргарином форму. Сверху положить сгущенное молоко, смешанное с изюмом и черносливом.

Оставшееся тесто пропустить через мясорубку и выложить сверху начинки. Торт выпекать в разогретой до 230 ˚С духовке в течение 15–20 минут. Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой и подать к столу.

Торт с персиками и винным желе

Ингредиенты для теста
• Яйца – 6 шт.
• Сметана – 200 г
• Сахар – 200 г
• Мука – 400 г
• Маргарин – 1 столовая ложка

Для пропитки
• Сахар – 3 столовые ложки
• Фруктовая эссенция – 1 столовая ложка

Для начинки
• Персиковый джем – 200 г

Для украшения
• Персики – 3 шт.
• Лимонный сок – 1 столовая ложка

Для желе
• Сахар – 2 столовые ложки
• Желатин – 0,5 чайной ложки
• Сухое белое вино – 2 столовые ложки

• *Лимонный сок – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть добела, добавить белки, взбитые с сахаром в крепкую пену. Затем добавить сметану и просеянную муку, замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать на 3 части и пропитать сиропом, приготовленным их сахара, воды (5 столовых ложек) и фруктовой эссенции. Персики вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком.

Для приготовления желе желатин замочить в воде (4 столовые ложки) на 2 часа добавить сахар и лимонный сок, довести до кипения, охладить, добавить вино и перемешать. Коржи смазать джемом, уложить друг на друга, сверху выложить ломтики персиков. Залить торт желе, поставить на 3 часа в холодильник.

Пирожные

Пирожные «Карнавал»

Ингредиенты для безе

• *Сахар – 500 г*
• *Яичные белки – 4 шт.*
• *Сливочное масло – 2 чайные ложки*
• *Мука – 60 г*

Для глазури

• *Сливочное масло – 150 г*
• *Какао – 2 столовые ложки*
• *Измельченные ядра грецких орехов – 100 г*

Способ приготовления

Белки взбить с сахаром с помощью миксера. Белковую смесь выложить небольшими лепешками на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень. Выпекать в умеренно разогретой духовке до готовности, остудить. Для приготовления глазури сливочное масло растопить, довести до кипения, добавить какао, грецкие орехи и остудить. Безе смазать глазурью и подать к столу.

Пирожные «Клубничные»

Ингредиенты для теста
- *Мука – 300 г*
- *Белый шоколад – 200 г*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Яйца – 7 шт.*
- *Маргарин – 2 чайные ложки*

Для украшения
- *Клубничное варенье – 300 г*
- *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Для приготовления теста отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и маслом, добавить растопленный на водяной бане шоколад, белки, муку и тщательно перемешать. Тесто выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30–35 минут. Клубничное варенье смешать с лимонным соком, перемешать. Полученной смесью смазать горячий корж, охладить. Корж нарезать кусочками квадратной формы, посыпать пирожные сахарной пудрой.

Пирожные с шоколадной помадкой

Ингредиенты для теста
- *Мука – 400 г*
- *Сахар – 300 г*
- *Сгущенное молоко – 300 г*
- *Сметана – 300 г*
- *Какао – 3 столовые ложки*
- *Сода – 1 чайная ложка*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*

Для крема
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Сгущенное молоко – 250 г*
- *Какао – 2 столовые ложки*

Для помадки
• Сахар – 150 г
• Сгущенное молоко – 150 г
• Сливочное масло – 100 г
• Какао – 3 столовые ложки

Для украшения
• Кокосовая стружка или тертый шоколад

Способ приготовления

Для приготовления теста муку смешать с сахаром, добавить сгущенное молоко, яйца, какао, сметану, соду и перемешать до образования однородной массы. Тесто разделить на 3–5 равных частей, выпекать коржи на смазанном сливочным маслом противне до готовности. Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с какао, добавить сгущенное молоко и взбить крем с помощью миксера. Для приготовления помадки сахар высыпать в кастрюлю и, помешивая, нагревать до образования карамели. Затем остудить, добавить сгущенное молоко, какао, масло и тщательно перемешать. Готовые коржи остудить, смазать кремом, положить друг на друга и нарезать кусочками прямоугольной формы. Пирожные обмазать со всех сторон помадкой, посыпать кокосовой стружкой или тертым шоколадом.

Бисквитные пирожные

Ингредиенты для теста
• Сахар – 200 г
• Пшеничная мука – 150 г
• Рисовая мука – 1 столовая ложка
• Яйца – 7 шт.
• Сливочное масло – 2 чайные ложки

Для начинки
• Абрикосовый джем – 250 г

Для пропитки
• Сахарный сироп – 150 мл

Для украшения
• Клубника – 250 г
• Сахарная пудра – 100 г

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить пшеничную и рисовую муку, белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 минут. Бисквит остудить, разрезать на 3 равных пласта, пропитать их сахарным сиропом. Затем коржи смазать джемом, положить друг на друга, нарезать прямоугольными кусочками. Клубнику вымыть, обвалять в сахарной пудре. Пирожные украсить ягодами клубники и подать к столу.

Пирожные «Ягодные»

Ингредиенты для теста

- *Мука – 400 г*
- *Сливки – 350 г*
- *Сахар – 300 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Разрыхлитель – 1 пакетик*
- *Яйца – 5 шт.*
- *Сливочное масло – 2 чайные ложки*

Для крема

- *Сливочное масло – 150 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Сливки – 100 г*
- *Кокосовая стружка – 100 г*

Для начинки

- *Крыжовник – 100 г*
- *Красная смородина – 150 г*

Для украшения

- *Сахарная пудра – 100 г*

Способ приготовления

Для приготовления теста сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера, добавить яйца, муку, ванильный сахар, разрыхлитель и перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут. Для приготовления крема сливки

смешать с сахаром, взбить, добавить размягченное сливочное масло и, помешивая, нагревать на слабом огне до загустения. Положить кокосовую стружку и варить еще 3 минуты. Крыжовник и смородину перебрать, вымыть, выложить на горячий корж, залить кремом и поставить в умеренно разогретую духовку на 10–15 минут. Охладить, нарезать кусочками. Пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Воздушные»

Ингредиенты
- *Сахар – 250 г*
- *Сливочный крем – 200 г*
- *Белки – 4 шт.*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*

Способ приготовления

Охлажденные белки взбить с сахаром и ванильным сахаром с помощью миксера. Противень застелить промасленной бумагой. Белковую массу выложить на противень столовой ложкой так, чтобы получились небольшие круглые лепешки. Выпекать в разогретой до 100 °С духовке в течение 50 минут. Охладить, смазать изделия сливочным кремом и соединить попарно.

Пирожные «Сливочные»

Ингредиенты для теста
- *Сахар – 200 г*
- *Манная крупа – 200 г*
- *Яйца – 10 шт.*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
- *Сливочное масло – 1 чайная ложка*

Для крема
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Сгущенное молоко – 100 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*

Для украшения
- *Киви – 2–3 шт.*

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью

миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить цедру, белки, манную крупу и перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный сливочным маслом противень. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30 минут. Готовый бисквит остудить, нарезать прямоугольниками. Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и ванильным сахаром. Пирожные смазать кремом и поставить на 1 час в холодильник. Перед подачек к столу украсить киви, предварительно вымытыми и нарезанными тонкими кружочками.

Шоколадные безе

Ингредиенты для безе
- *Белки – 12 шт.*
- *Сахар – 200 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Шоколад – 100 г*
- *Измельченные грецкие орехи – 2 столовые ложки*

Для украшения
- *Сливки – 100 мл*
- *Сахарная пудра – 50 г*

Способ приготовления

Взбить белки с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар, орехи и натертый на мелкой терке шоколад. Тщательно перемешать, выложить полученную массу столовой ложкой на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать безе в предварительно разогретой до 150 ˚С духовке до готовности, охладить и снять с бумаги. Сливки взбить с сахарной пудрой, украсить ими пирожные.

Шоколадные безе с желтковым кремом

Ингредиенты для безе
- *Сахар – 100 г*
- *Мука – 200 г*
- *Шоколад – 250 г*
- *Белки – 8 шт.*

Для крема
- *Сахарная пудра – 100 г*
- *Сливки – 100 мл*

• *Желтки – 8 шт.*

Способ приготовления

Белки охладить, взбить миксером в крепкую пену. Продолжая взбивать, добавить сахар, муку и растопленный на водяной бане шоколад, тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать 18–20 лепешек, выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой до 175–180 ˚С духовке 5 минут, охладить.

Для приготовления крема желтки растереть добела с сахарной пудрой, добавить охлажденные сливки, взбить. Полученным кремом смазать лепешки безе с нижней стороны и соединить попарно.

Пирожные «Юбилейные»

Ингредиенты для теста
• *Яйца – 6 шт.*
• *Мука – 200 г*
• *Сахар – 6 столовых ложек*
• *Молотый миндаль – 1 столовая ложка*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Для шоколадного крема
• *Сливочное масло – 50 г*
• *Сахар – 1 столовая ложка*
• *Молоко – 1 столовая ложка*
• *Шоколад – 50 г*

Для кофейного крема
• *Сливочное масло – 100 г*
• *Сгущенное молоко – 4 столовые ложки*
• *Кофейный ликер – 1 столовая ложка*
• *Растворимый кофе – 1 чайная ложка*

Для пропитки
• *Сахар – 3 столовые ложки*
• *Крепкий натуральный кофе – 100 мл*

Для украшения
• *Ядра грецких орехов – 150 г*

Способ приготовления

Белки взбить в крепкую пену, добавить желтки, растертые с

сахаром добела, перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить миндаль, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином прямоугольную форму.

Выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать вдоль на 2 пласта. Для приготовления кофейного крема размягченное сливочное масло взбить, постепенно добавляя сгущенное молоко. Добавить кофейный ликер и растворимый кофе, тщательно перемешать.

Для приготовления шоколадного крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, варить на слабом огне 2–3 минуты, охладить. Полеченную смесь смешать с размягченным сливочным маслом, взбить миксером. Кофе смешать с сахаром, пропитать бисквитные коржи полученным сиропом.

Один корж смазать кофейным кремом, положить на него второй, смазать его шоколадным кремом и нанести вилкой или кондитерской гребенкой волнообразные линии. Полученное изделие нарезать кусочками прямоугольной формы, украсить пирожные половинками ядер грецких орехов.

Эклеры с ванильным кремом

Ингредиенты для теста
- *Растительное масло – 5 столовых ложек*
- *Мука – 400 г*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Соль – 1 чайная ложка*

Для крема
- *Молоко – 600 мл*
- *Мука – 100 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Крахмал – 1 столовая ложка*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Ванилин – ½ чайной ложки*

Для украшения
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Воду (200 мл) довести до кипения, добавить соль и растительное масло. Постоянно помешивая, всыпать просеянную муку. Снять с огня, слегка охладить, добавить по одному яйца, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Выложить тесто ложкой

на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 210 ˚С духовке 15–20 минут.

Для приготовления крема муку смешать с сахаром и крахмалом, добавить взбитые яйца и тщательно перемешать. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой горячее молоко. Нагревать смесь на слабом огне или водяной бане до загустения, добавить ванилин, перемешать и охладить.

Выложить крем в кондитерский шприц и наполнить им эклеры. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Наполеон»

Ингредиенты для теста
- *Сливочное масло – 500 г*
- *Мука – 800 г*
- *Вода – 200 мл*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Соль – 1 чайная ложка*

Для заварного крема
- *Молоко – 1 л*
- *Мука – 180 г*
- *Сахар – 300 г*
- *Крахмал – 1 столовая ложка*
- *Яйца – 6 шт.*
- *Ванильный сахар – 1 чайная ложка*

Для украшения
- *Сахарная пудра – 100 г*

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, соли и воды замесить слоеное тесто, разделите его на 3 части, раскатать каждую в пласт толщиной 0,5–0,7 см, нарезать квадратиками. Выложить их на смазанный маргарином противень, наколоть в нескольких местах вилкой, выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 10 минут.

Для приготовления крема смешать муку, сахар, крахмал и взбитые яйца, влить тонкой струйкой горячее молоко, нагревать на водяной бане до загустения, постоянно помешивая. Добавить ванильный сахар, перемешать и охладить. Квадратики из теста смазать кремом, положить друг на друга по 3–4 штуки. Готовые пирожные посыпать просеянной сахарной пудрой.

Заварные пирожные со взбитыми сливками

Ингредиенты для теста
- *Мука – 200 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Яйца – 5 шт.*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Для крема
- *Жирные сливки – 500 мл*
- *Сахарная пудра – 100 г*
- *Загуститель для сливок – 1 пакетик*
- *Ромовая эссенция – 2–3 капли*

Для украшения
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
- *Какао – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Масло растопить, добавить воду (3 столовые ложки), довести до кипения, всыпать просеянную муку и соль, тщательно перемешать. Охладить, добавить по одному яйца, тщательно вымешивая тесто. Отсадить его в виде круглых лепешек на смазанный маргарином противень с помощью кондитерского мешочка, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать пополам.

Для приготовления крема сливки взбить с сахарной пудрой, добавить загуститель и ромовую эссенцию, взбить еще раз. Половинки пирожных наполнить взбитыми сливками, соединить попарно. Посыпать пирожные просеянной сахарной пудрой, смешанной с какао.

Пирожные «Картошка» с кремом

Ингредиенты для пирожных
- *Сахар – 200 г*
- *Бисквитная крошка – 250 г*
- *Молоко – 200 мл*
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Какао – 1 столовая ложка*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*

Для посыпки
- *Сахарная пудра – 1 столовая ложка*
- *Какао – 1 столовая ложка*

• Рубленые грецкие орехи – 2 столовые ложки

Для крема
• Сливочное масло – 100 г
• Сгущенное молоко – 3 столовые ложки
• Ванильный сахар – 1 пакетик

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить какао и сахар, перемешать до полного растворения. Всыпать бисквитную крошку, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар, тщательно перемешать. Полученную массу охладить, сформовать из нее небольшие шарики. Обвалять их в орехах, смешанных с сахарной пудрой и какао, сделать в каждом небольшие углубления. Заполнить их кремом, для приготовления которого растереть размягченное масло с ванильным сахаром и сгущенным молоком.

Пирожные «Картошка» с орехами

Ингредиенты для пирожных
• Сухое бисквитное печенье – 400 г
• Сгущенное молоко – 1 банка
• Сливочное масло – 200 г
• Грецкие орехи – 150 г
• Какао – 2 столовые ложки

Для посыпки
• Какао – 2 столовые ложки
• Кокосовая стружка – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Орехи крупно нарубить. Печенье пропустить через мясорубку, добавить какао, сгущенное молоко, орехи и размягченное сливочное масло, растереть. Сформовать из полученной массы небольшие шарики, обвалять их в кокосовой стружке, смешанной с какао, и выдержать в течение 30 минут в холодильнике.

Пирожные из печенья и орехов

Ингредиенты
• Песочное печенье – 500 г
• Грецкие орехи – 250 г
• Сгущенное молоко – 1 банка

• *Сахарная пудра – 1 столовая ложка*
• *Какао – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Печенье пропустить через мясорубку вместе с орехами, добавить сгущенное молоко, тщательно перемешать. Выложить полученную массу в прямоугольную форму, выстланную фольгой или пищевой пленкой. Поставить на 1–2 часа в холодильник, затем нарезать квадратными кусочками и посыпать сахарной пудрой, смешанной с какао.

Слоеное тесто

Несладкая выпечка

Слоеные пирожки с грибами

Ингредиенты
- *Слоеное тесто – 500 г*
- *Грибы – 500 г*
- *Лук – 3 шт.*
- *Сыр – 100 г*
- *Мука – 60 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Желток – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в растительном масле. Посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Сыр натереть на мелкой терке. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, нарезать прямоугольниками. На половину каждого прямоугольника положить немного начинки, накрыть второй половиной и защипнуть края. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить на 10 минут в предварительно разогретую духовку. Затем смазать пирожки желтком, посыпать сыром и выпекать до готовности.

Пирог из слоеного теста с лососем

Ингредиенты
- *Слоеное тесто – 400 г*
- *Филе лосося – 600 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Филе лосося промыть, нарезать маленькими кубиками, обжарить вместе с луком в растительном масле, посолить, поперчить и охладить.

Тесто разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт. Один пласт выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, сверху выложить начинку и посыпать ее зеленью.

Накрыть вторым пластом, защипнуть края, наколоть в нескольких местах вилкой. Смазать поверхность пирога взбитым яйцом и выпекать до готовности.

Слоеный пирог с судаком и грибами

Ингредиенты

- *Слоеное тесто – 400 г*
- *Филе судака – 400 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Шампиньоны – 250 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сметана – 150 г*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1 чайная ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе судака промыть, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками и обжарить вместе с луком в сливочном масле. Добавить рыбу, посолить, поперчить и тушить под крышкой 10 минут.

Полученную начинку охладить. Тесто тонко раскатать, выложить в смазанную растительным масло форму, сделав бортики. Выложить на тесто начинку, залить сметаной, взбитой с яйцом. Выпекать в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке до готовности.

Слойки с сыром

Ингредиенты

- *Слоеное тесто – 500 г*
- *Сыр – 300 г*

• *Сливочное масло – 20 г*

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Тесто нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого сыр, соединить края.

Изделия выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 10 минут.

Слойки с зеленым луком

Ингредиенты

• *Слоеное тесто – 500 г*
• *Зеленый лук – 2 пучка*
• *Яйца – 4 шт.*
• *Сливочный маргарин*
• *Соль*

Способ приготовления

3 яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца перемешать с зеленым луком, посолить. Тесто нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого приготовленную начинку, соединить края, смазать оставшимся яйцом. Изделия выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 10 минут.

Слойки с мясом

Ингредиенты

• *Слоеное тесто – 500 г*
• *Говяжий фарш – 300 г*
• *Лук – 2 шт.*
• *Растительное масло*
• *Сливочный маргарин*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Фарш выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, добавить лук, жарить до готовности.

Тесто нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого приготовленную начинку, соединить края. Изделия

выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 10 минут.

Слойки с ветчиной

Ингредиенты
- *Слоеное тесто – 500 г*
- *Ветчина – 300 г*
- *Сливочное масло – 20 г*

Способ приготовления

Ветчину нарезать ломтиками. Тесто нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого ветчину, соединить края.

Изделия выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 10 минут.

Слоеное печенье с сыром

Ингредиенты
- *Слоеное дрожжевое тесто – 400 г*
- *Твердый сыр – 150 г*
- *Мука – 60 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, посыпать сыром и слегка вдавить его в тесто с помощью скалки. Вырезать выемками фигурное печенье, выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать 7-10 минут.

Слоеное печенье с тмином

Ингредиенты
- *Бездрожжевое слоеное тесто – 400 г*
- *Желток – 1 шт.*
- *Тмин – 2 столовые ложки*
- *Мука – 60 г*
- *Молоко – 1 столовая ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать выемкой небольшие кружочки и выложить их на смазанный маргарином противень. Смазать поверхность изделий желтком, взбитым с молоком, посыпать тмином и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать печенье 7-10 минут.

Острое слоеное печенье

Ингредиенты

- *Дрожжевое тесто – 500 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Желток – 1 шт.*
- *Сметана – 1 столовая ложка*
- *Мука – 60 г*
- *Тмин – 1 чайная ложка*
- *Кориандр – 1 чайная ложка*
- *Красный молотый перец – ½ чайной ложки*
- *Соль – ¼ чайной ложки*
- *Молотый имбирь – на кончике ножа*

Способ приготовления

Тмин и кориандр растолочь в ступке, смешать с перцем и имбирем. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать маленькими ромбиками и выложить на смазанный маргарином противень. Желток взбить со сметаной и солью, смазать изделия полученной смесью, посыпать пряностями. Выпекать до готовности.

Слоеные палочки

Ингредиенты

- *Слоеное тесто – 400 г*
- *Желток – 1 шт.*
- *Мука – 60 г*
- *Сливки – 1 столовая ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Крупная соль*

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать и нарезать полосками шириной 2 см. Затем каждую полоску нарезать наискосок кусочками длиной 7–8 см. Выложить

изделия на смазанный маргарином противень, смазать желтком, взбитым со сливками, посыпать солью. Выпекать печенье 10–12 минут.

Печенье из слоеного теста с кунжутом и паприкой

Ингредиенты
- *Слоеное тесто – 500 г*
- *Кунжут – 2 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Паприка – 1 чайная ложка*
- *Соль – на кончике ножа*

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,7 см. Кунжут смешать с паприкой и солью, посыпать полученной смесью тесто и слегка вдавить ее с помощью скалки.

Вырезать выемками фигурное печенье, выложить на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке 7-10 минут.

Сладкая выпечка

Слойки с вишней

Ингредиенты
- *Слоеное тесто – 500 г*
- *Вишня без косточек – 200 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Сливочное масло*

Способ приготовления

Тесто нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого вишню, посыпать сахаром, соединить края.

Изделия выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой до 180–200 ˚С духовке в течение 10 минут.

Слойки с черносливом и курагой

Ингредиенты
- *Слоеное тесто – 500 г*
- *Курага – 50 г*

• *Сливочное масло*
• *Сахар*

Способ приготовления

Тесто нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого предварительно замоченные чернослив и курагу, посыпать сахаром, соединить края. Изделия выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой до 180–200 ˚С духовке в течение 15 минут.

Слойки с творогом

Ингредиенты
• *Слоеное тесто – 500 г*
• *Творог – 300 г*
• *Сахар – 50 г*
• *Сливочное масло*

Способ приготовления

Творог перемешать с сахаром. Тесто нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого начинку, соединить края. Изделия выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в течение 10 минут.

Язычки

Ингредиенты
• *Слоеное тесто – 500 г*
• *Сахар – 50 г*
• *Сливочное масло – 25 г*

Способ приготовления

Тесто нарезать прямоугольниками, посыпать сахаром. Изделия выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой до 180–200 ˚С духовке в течение 10 минут.

Слоеный пирог с орехами и курагой

Ингредиенты
• *Слоеное тесто – 400 г*
• *Курага – 250 г*
• *Свежевыжатый апельсиновый сок – 100 мл*
• *Грецкие орехи – 200 г*

• *Сахарная пудра – 50 г*
• *Апельсиновый ликер – 2 столовые ложки*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Курагу промыть, залить апельсиновым соком и ликером, оставить до набухания, после чего пропустить через мясорубку вместе с орехами. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную маргарином прямоугольную форму, сделав бортики высотой 2 см.

Наколоть в нескольких местах вилкой, выложить ровным слоем начинку, поставить в предварительно разогретую духовку на 20–25 минут. Готовый пирог охладить и посыпать сахарной пудрой.

Круассаны из слоеного теста

Ингредиенты

• *Дрожжевое слоеное тесто – 500 г*
• *Желток – 1 шт.*
• *Сливки – 1 столовая ложка*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*
• *Коричневый сахар – 2–3 столовые ложки*

Способ приготовления

Тесто тонко раскатать, нарезать кусочками треугольной формы, посыпать каждый сахаром и закрутить.

Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать желтком, взбитым со сливками. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут.

Рулет из слоеного теста с творожной начинкой

Ингредиенты

• *Слоеное тесто – 500 г*
• *Творог – 500 г*
• *Сахарная пудра – 200 г*
• *Изюм без косточек – 100 г*
• *Мука – 60 г*
• *Яйца – 3 шт.*
• *Молотые пшеничные сухари – 50 г*
• *Сахар – 50 г*

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Белки отделить от желтков, взбить с сахаром в крепкую пену. Творог протереть через сито, добавить желтки, изюм и сахарную пудру, перемешать. Затем добавить взбитые белки и сухари, еще раз перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, сверху выложить начинку и свернуть в виде рулета. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Рулет можно посыпать сахарной пудрой или ванильным сахаром.

Рулет из слоеного теста с вишневым джемом

Ингредиенты

- *Слоеное тесто – 400 г*
- *Вишневый джем – 150 г*
- *Грецкие орехи – 20 г*
- *Мука – 60 г*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
- *Желток – 1 шт.*

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, смазать джемом, посыпать орехами и свернуть в виде рулета. Рулет смазать желтком, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Печенье из слоеного теста с сахарной посыпкой

Ингредиенты

- *Слоеное тесто – 400 г*
- *Мука – 60 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Коричневый сахар – 3–4 столовые ложки*
- *Молоко – 1 столовая ложка*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Вырезать с помощью выемок фигурное печенье, выложить на смазанный маргарином противень. Смазать изделия яйцом, взбитым с молоком, посыпать сахаром. Выпекать 7-12 минут.

Ушки с орехами и медом

Ингредиенты
- *Слоеное тесто – 400 г*
- *Грецкие орехи – 150 г*
- *Мука – 60 г*
- *Жидкий мед – 4 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Смазать медом, посыпать орехами и свернуть с двух сторон к центру. Нарезать кусочками толщиной 2–3 см, выложить на смазанный маргарином противень срезами вверх. Выпекать в предварительно разогретой духовке 10–12 минут.

Сладкие палочки с кунжутом

Ингредиенты
- *Слоеное тесто – 400 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Кунжут – 2 столовые ложки*
- *Мука – 60 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт и нарезать полосками длиной 8-10 см и шириной 1,5 см. Смазать изделия взбитым яйцом, посыпать семенами кунжута, смешанными с сахаром. Выложить на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Слоеное печенье с маком

Ингредиенты
- *Слоеное тесто – 400 г*
- *Сметана – 4 столовые ложки*
- *Мука – 60 г*
- *Сахар – 2–3 столовые ложки*
- *Мак – 2–3 столовые ложки*

• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Мак растолочь в ступке с сахаром. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, смазать сметаной и посыпать маковой смесью. Свернуть пласт в виде рулета, нарезать кусочками шириной 1,5–2 см. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Фигурное слоеное печенье с глазурью

Ингредиенты

• *Слоеное тесто – 400 г*
• *Белок – 1 шт.*
• *Мука – 60 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
• *Свекольный сок – 1 чайная ложка*
• *Цветная сахарная посыпка – 2 столовые ложки*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт и вырезать с помощью выемок небольшие фигурки. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать до готовности. Для приготовления глазури белок взбить с сахаром и лимонным соком в крепкую пену, добавить свекольный сок и перемешать. Готовое печенье покрыть глазурью и украсить сахарной посыпкой.

Пудинги

Пудинг с вишневым джемом

Ингредиенты

• *Молоко – 100 мл*
• *Сахар – 100 г*
• *Пшеничная мука – 2 столовые ложки*
• *Крахмал – 2 столовые ложки*
• *Сливочное масло – 300 г*
• *Белки – 3 шт.*
• *Желтки – 2 шт.*

• *Ванильный сахар – 1 чайная ложка*
• *Оливковое масло – 1 чайная ложка*
• *Вишневый джем – 100 г*

Способ приготовления

Белки взбить с помощью миксера. Сахар, муку и крахмал смешать, добавить размягченное сливочное масло и нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 минут. Затем влить молоко и, взбивая, довести смесь до кипения. Варить 15 минут, охладить, добавить яичные желтки, взбитые белки и ванильный сахар. Выложить смесь в смазанную оливковым маслом форму. В противень налить 2–3 см воды, поставить в него форму и накрыть крышкой. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30–40 минут. Готовый пудинг смазать вишневым джемом, нарезать порционными кусками и подать к столу.

Пудинг с малиновым вареньем

Ингредиенты

• *Молоко – 600 мл*
• *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
• *Черствый белый хлеб – 70 г*
• *Сахарная пудра – 6 столовых ложек*
• *Желтки – 2 шт.*
• *Белки – 3 шт.*
• *Малиновое варенье – 3 столовые ложки*
• *Оливковое масло – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Малиновое варенье нагревать на водяной бане в течение 10 минут. Белки взбить с помощью миксера с 5 столовыми ложками сахарной пудры. Сливочное масло растопить в молоке. Хлеб растолочь с оставшейся сахарной пудрой, залить смесью молока и масла и оставить на 30 минут. Затем добавить яичные желтки, размешать, перелить в смазанную оливковым маслом форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 минут, затем смазать горячим вареньем. Остудить, выложить сверху взбитые белки и запекать в разогретой до 160 °С духовке в течение 10 минут.

Пудинг с мармеладом

Ингредиенты

• *Черствый белый хлеб – 250 г*
• *Топленый почечный жир – 80 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Яйца – 3 шт.*
• *Молоко – 5 столовых ложек*
• *Мармелад – 250 г*
• *Маргарин – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Яйца взбить. Хлеб растолочь с сахаром и растопленным жиром. Добавить взбитые яйца, влить молоко и перемешать. Мармелад размягчить на водяной бане. Форму смазать маргарином, выложить в нее половину мармелада и хлебную смесь. Накрыть форму крышкой или фольгой. Пудинг выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 1 часа. Готовый пудинг смазать оставшимся мармеладом и подать к столу.

Пудинг «Миндальный»

Ингредиенты
• *Белый хлеб – 300–350 г*
• *Молоко – 200 мл*
• *Сливочное масло – 150 г*
• *Говяжий почечный жир – 150 г*
• *Сахар – 1 стакан*
• *Тертая лимонная цедра – 2 чайные ложки*
• *Обжаренный измельченный сладкий миндаль – 300 г*
• *Измельченный горький миндаль – 1 чайная ложка*
• *Яйца – 8 шт.*
• *Изюм без косточек – 150 г*
• *Оливковое масло – 2 чайные ложки*
• *Корица – 1 чайная ложка*
• *Соль – на кончике ножа*

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Хлеб размочить в молоке, отжать, размять, соединить со сливочным маслом. Добавить желтки, растопленный жир, цедру, сахар, соль, корицу, миндаль, промытый изюм и белки, размешать. Выложить массу в смазанную оливковым маслом форму и запечь в духовке.

Пудинг «Ежевичный»

Ингредиенты

- *Замороженная ежевика – 500 г*
- *Молоко – 600 мл*
- *Белый хлеб – 8 ломтиков*
- *Сахар – 75 г*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Растительное масло – 1 чайная ложка*
- *Ванильный сахар – 2 пакетика*

Для украшения

- *Взбитые сливки*

Способ приготовления

Каждый ломтик хлеба разрезать по диагонали на 4 треугольника, смазать сливочным маслом. Форму для пудинга смазать растительным маслом, выложить на дно часть хлеба. Сверху положить половину указанного количества ежевики, затем еще несколько ломтиков хлеба, оставшиеся ягоды и хлеб. Залить все яйцами, взбитыми с молоком и ванильным сахаром, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 45–50 минут. Подавать пудинг в теплом виде, украсив взбитыми сливками.

Пудинг с яблоками и изюмом

Ингредиенты

- *Батон – 400 г*
- *Яблоки – 6 шт.*
- *Изюм – 100 г*
- *Сливочное масло – 125 г*
- *Коричневый сахар – 200 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Молоко – 300 мл*
- *Сливки – 200 мл*
- *Апельсиновый джем – 150 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Яблоки вымыть, очистить, крупно нарезать и обжарить вместе с сахаром (100 г) и изюмом на сливочном масле (50 г). Батон нарезать ломтиками, смазать оставшимся маслом. Форму для пудинга смазать маргарином, выложить в нее половину ломтиков батона, сверху положить

яблочную начинку и оставшиеся ломтики батона.

Молоко смешать со сливками и ванильным сахаром, подогреть, добавить при постоянном помешивании яйца, взбитые с оставшимся сахаром. Полученную смесь вылить в форму, поставить ее в разогретую духовку на 30 минут. Апельсиновый джем подогреть на водяной бане, смазать им готовый пудинг.

Ромовый пудинг с яблоками

Ингредиенты

- *Блинная мука – 150 г*
- *Яблоки – 3 шт.*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 250 г*
- *Коричневый сахар – 175 г*
- *Изюм без косточек – 50 г*
- *Ром – 3 столовые ложки*
- *Молоко – 3 столовые ложки*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Изюм промыть, залить ромом и оставить на 15 минут. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать. Смешать их с сахаром (100 г) и готовить на сковороде, добавив 1 столовую ложку сливочного масла, 12–15 минут. Затем добавить изюм, перемешать. Полученную смесь слегка охладить и выложить в форму для пудинга, смазанную маргарином. Оставшееся масло и сахар взбить, продолжая взбивать, добавить яйца.

Всыпать просеянную муку, смешанную с лимонной цедрой, добавить молоко и замесить не слишком густое тесто (при необходимости добавить еще молока). Вылить тесто в форму поверх яблок, выпекать пудинг в разогретой до 190 °С духовке 30–35 минут. Подать пудинг к столу в теплом виде, посыпав сахарной пудрой. Отдельно можно подать взбитую сметану или сливки.

Пудинг «Английский»

Ингредиенты

- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Яйца – 4 шт.*

• *Сахарный сироп – 100 мл*
• *Сахарная пудра – 100 г*
• *Измельченные обжаренные грецкие орехи – 4 столовые ложки*
• *Измельченные цукаты – 2 столовые ложки*
• *Измельченное сдобное печенье – 4 столовые ложки*
• *Коньяк – 2 столовые ложки*
• *Панировочные сухари – 1 столовая ложка*
• *Рафинад – 2–3 кусочка*
• *Спирт – 1 чайная ложка*
• *Уксус 3 %-ный – 1 чайная ложка*
• *Ром – 1 столовая ложка*
• *Оливковое масло – 1 столовая ложка*
• *Соль – на кончике ножа*

Способ приготовления

Цукаты проварить в сахарном сиропе, процедить, залить коньяком, оставить на 1 час, затем добавить печенье. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с сахарной пудрой и уксусом с помощью миксера.

Сливочное масло растереть с желтками и солью, добавить орехи, смесь цукатов и печенья, взбитые белки, размешать и выложить в смазанную оливковым маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Пудинг запечь в духовке, затем выложить на блюдо, полить ромом. Кусочки сахара пропитать спиртом, положить на пудинг и поджечь.

Пудинг «Лимонный»

Ингредиенты

• *Молоко – 250 мл*
• *Яйца – 3 шт.*
• *Сахар – 100 г*
• *Сахарная пудра – 100 г*
• *Мука – 75 г*
• *Сливочное масло – 30 г*
• *Лимонный сок – 80 мл*
• *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
• *Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка*
• *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить с сахарной пудрой в крепкую пену. Желтки растереть с сахаром, добавить растопленное масло, молоко, лимонный сок, просеянную муку и

цедру, взбить миксером. Добавить белки, аккуратно перемешать.

Выложить приготовленную смесь в формочки, смазанные маргарином, поставить их на глубокий противень. Налить в него воду так, чтобы она доходила до середины формочек. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20–25 минут.

Напитки

Компоты, морсы и кисели

Компоты

Яблочный компот с лаймом

Ингредиенты
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Лайм – 4 ломтика*
- *Сахар*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками, залить 400 мл воды, довести до кипения, варить в течение 5 минут, добавить ломтики лайма и сахар, перемешать. Настаивать в течение 5 минут, затем разлить по чашкам.

Яблочный компот с лимоном

Ингредиенты
- *Яблоки – 5 шт.*
- *Лимон – 4 ломтика*
- *Сахар*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, крупно нарезать. Выжать из них сок с помощью соковыжималки.

Мезгу залить 500 мл воды, довести до кипения, варить в течение 5 минут. Напиток процедить, добавить сахар, довести до кипения, снять с огня, влить сок и перемешать.

Компот разлить по чашкам, в каждую добавить ломтик лимона.

Классический вишневый компот

Ингредиенты
- *Вишня – 200 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Вишню вымыть, залить 400 мл воды, довести до кипения, варить в течение 5 минут. Компот процедить, разлить по чашкам, в каждую добавить сахар и ягоды.

Грушевый компот с корицей

Ингредиенты
- *Груши – 3 шт.*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными ломтиками, залить 500 мл воды. Кипятить в течение 5 минут на слабом огне, добавить корицу, кипятить 5 минут. Компот процедить, добавить сахар, довести до кипения, остудить.

Фруктовый коблер

Ингредиенты
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Яблоки – 4 шт.*
- *Грушевый сироп – 4 столовые ложки*
- *Сахар – 4 чайные ложки*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать, залить 500 мл воды, довести до кипения, кипятить в течение 10 минут. Компот процедить, добавить сахар, снова довести до кипения, остудить. Апельсин вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками, разложить по стаканам, добавить сироп и компот.

Компот «Дачный»

Ингредиенты
- *Груши – 3 шт.*
- *Малина – 100 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными ломтиками, залить 500 мл воды. Кипятить в течение 5 минут на слабом огне, добавить малину, варить 3 минуты.

Компот процедить, добавить сахар, довести до кипения, остудить.

Компот «Особый»

Ингредиенты
- *Чернослив – 150 г*
- *Мед – 2–3 столовые ложки*
- *Тархун – 2 веточки*

Способ приготовления

Чернослив промыть, залить 1 л воды, довести до кипения. Кипятить на слабом огне в течение 10 минут, положить тархун. Настаивать в течение 5–7 минут, процедить, снова довести до кипения, добавить мед, перемешать.

Фруктово-ягодный компот с корицей

Ингредиенты
- *Вишня – 100 г*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Черная смородина – 100 г*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Вишню и смородину вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Вишню, смородину и яблоки залить 1 л воды, довести до кипения, варить в течение 10 минут, процедить.

В напиток добавить сахар и корицу, помешивая, довести до кипения, остудить. Компот разлить по стаканам, в каждый положить ягоды.

Компот «Изюминка»

Ингредиенты
- *Чернослив – 150 г*
- *Изюм – 100 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Чернослив и изюм промыть, залить 1 л холодной воды,

довести до кипения, варить в течение 15 минут, процедить. Добавить сахар, перемешать, довести до кипения. Компот остудить и разлить по стаканам. В каждый стакан положить чернослив и изюм.

Компот «Солнышко»

Ингредиенты
- *Курага – 150 г*
- *Апельсиновый сок – 150 мл*
- *Лимон – 2 ломтика*
- *Сахарная пудра – 2 чайные ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Курагу промыть, залить холодной водой, довести до кипения и варить в течение 15 минут. Напиток процедить, добавить сахар, довести до кипения, остудить, смешать с апельсиновым соком. Ломтики лимона посыпать сахарной пудрой. Компот разлить по стаканам. Края стаканов украсить ломтиками лимона.

Компот «Лесная полянка»

Ингредиенты
- *Земляника – 200 г*
- *Ежевика – 100 г*
- *Брусника – 100 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Ягоды вымыть, залить 700 мл холодной воды, довести до кипения, варить в течение 10 минут. Компот процедить, добавить сахар, довести до кипения, остудить.

Абрикосовый компот с грейпфрутом

Ингредиенты
- *Абрикосы – 300 г*
- *Грейпфрут – 1 шт.*
- *Сахар*

Способ приготовления

Грейпфрут вымыть, очистить, разделить на дольки. Абрикосы

вымыть, залить холодной водой, довести до кипения, варить 5 минут, добавить грейпфрут. Компот настаивать 5 минут, затем процедить, добавить сахар, довести до кипения, остудить.

Компот «Изабелла»

Ингредиенты
- *Черный виноград – 200 г*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Молотая корица – ½ чайной ложки*
- *Тертая апельсиновая цедра – ½ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Виноград вымыть, залить 1 л воды, добавить корицу, гвоздику, цедру, довести до кипения. Варить в течение 10 минут. Напиток процедить, добавить сахар, довести до кипения, остудить.

Компот «Пьяная вишня»

Ингредиенты
- *Вишня – 200 г*
- *Красное вино – 2 столовые ложки*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Корица – ½ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Вишню вымыть, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить корицу, гвоздику, варить в течение 10 минут. Компот процедить, добавить сахар и вино, довести до кипения, разлить по стаканам.

Классический компот из сухофруктов

Ингредиенты
- *Смесь сухофруктов – 200 г*
- *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Сухофрукты промыть, залить 1 л кипятка, варить до

размягчения. Напиток процедить, добавить сахар, лимонный сок, довести до кипения. Компот разлить по стаканам, в каждый положить сухофрукты.

Компот из ревеня

Ингредиенты

- *Черешки ревеня – 200 г*
- *Сахар – 120 г*

Способ приготовления

Черешки ревеня вымыть, мелко нарезать, залить 1 л кипятка, варить в течение 15 минут, настаивать под крышкой 30 минут.

Компот процедить, добавить сахар, довести до кипения, охладить.

Компот из клубничного варенья и изюма

Ингредиенты

- *Клубничное варенье – 100 г*
- *Изюм – 50 г*
- *Лимон – 4 ломтика*

Способ приготовления

Изюм залить холодной водой, довести до кипения, варить в течение 10 минут, добавить варенье, довести до кипения.

Напиток процедить, разлить по стаканам. В каждый стакан добавить ломтик лимона.

Компот «Фруктовый сад»

Ингредиенты

- *Яблоки – 2 шт.*
- *Груша – 1 шт.*
- *Айва – 1 шт.*
- *Персики – 3 шт.*
- *Абрикосы – 200 г*
- *Черноплодная рябина – 20 г*
- *Красная смородина – 50 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Яблоки, грушу и айву вымыть, удалить сердцевину, нарезать

дольками. Персики и абрикосы вымыть, разделить на половинки, удалить косточки. Черноплодную рябину и красную смородину вымыть.

Яблоки, грушу, айву и черноплодную рябину залить 1 л воды, довести до кипения, варить в течение 5 минут, добавить персики, абрикосы, смородину. Варить 10 минут, положить сахар, перемешать. Компот остудить и разлить по стаканам.

Компот «Любительский»

Ингредиенты

- *Свекла – 2 шт.*
- *Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка*
- *Апельсиновый сок – 2 столовые ложки*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кубиками, залить 1 л кипящей воды, добавить сахар, корицу, гвоздику, цедру, варить 15 минут. Напиток процедить, довести до кипения, влить апельсиновый сок, остудить.

Компот «Анапа»

Ингредиенты

- *Персики – 300 г*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Персики вымыть, разделить на половинки, удалить косточки. Половинки персиков залить 1 л воды, довести до кипения, добавить корицу, сахар, варить в течение 10 минут, процедить.

Брусничный компот с медом и пряностями

Ингредиенты

- *Брусника – 200 г*
- *Сушеные брусничные листья – 1 чайная ложка*
- *Мед – 2 столовые ложки*
- *Корица – ½ чайной ложки*

• *Гвоздика – 1 бутон*

Способ приготовления

Бруснику вымыть, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить брусничные листья, корицу, гвоздику. Кипятить на слабом огне в течение 10–15 минут, процедить. Добавить мед, довести до кипения, остудить, разлить по стаканам.

Компот из чернослива и кураги

Ингредиенты

• *Чернослив – 150 г*
• *Курага – 100 г*
• *Сахар*

Способ приготовления

Чернослив и курагу промыть, залить 1 л воды, довести до кипения, добавить сахар, варить до готовности.

Компот из черноплодной рябины с лимоном

Ингредиенты

• *Черноплодная рябина – 150 г*
• *Лимон – 4 ломтика*
• *Сахар*

Способ приготовления

Черноплодную рябину вымыть, залить 800 мл воды, довести до кипения, варить в течение 10 минут.

Напиток процедить, добавить сахар, довести до кипения, положить ломтики лимона, настаивать в течение 5 минут.

Компот «Восточная сказка»

Ингредиенты

• *Курага – 100 г*
• *Чернослив – 100 г*
• *Изюм – 50 г*
• *Свежая мята – 3–4 листика*
• *Лимонный сок – 1 чайная ложка*
• *Тархун – 2 веточки*
• *Корица – ½ чайной ложки*
• *Сахар*

Способ приготовления

Предварительно замоченные чернослив, изюм и курагу залить 5 стаканами холодной воды, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 15 минут. Отвар слить, добавить в него сахар, довести до кипения, положить корицу, предварительно вымытые мяту, тархун, влить лимонный сок и кипятить в течение 3 минут. Компот процедить, разлить по чашкам.

Компот «Ароматный»

Ингредиенты

- *Яблоки – 2 шт.*
- *Черешня – 100 г*
- *Тертая апельсиновая цедра – 1 чайная ложка*
- *Сушеная мята – 1 чайная ложка*
- *Корица – ½ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину. Черешню вымыть. Яблоки и черешню залить 800 мл кипятка, варить в течение 2 минут, добавить цедру, мяту, корицу и сахар. Варить в течение 10 минут. Напиток процедить и остудить.

Компот из груш и мандаринов

Ингредиенты

- *Груши – 4 шт.*
- *Мандарины – 2–3 шт.*
- *Сахар*

Способ приготовления

Очищенные мандарины разделить на дольки. С кожуры 1 мандарина снять цедру, мелко нарезать, прокипятить в 1 стакане воды, затем откинуть на сито.

В кастрюлю влить 2 стакана горячей воды, положить по вкусу сахар, перемешать, добавить цедру, вымытые, очищенные и нарезанные кусочками груши, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 7-10 минут. Достать из компота кусочки груш, разложить их по стаканам вместе с дольками мандаринов, залить компотом и подать к столу.

Фруктовый компот по-кавказски

Ингредиенты
- *Айва – 300 г*
- *Сахар – 150 г*
- *Виноградное вино – 2 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
- *Корица – на кончике ножа*

Способ приготовления

Айву вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, залить холодной водой, влить лимонный сок, довести до кипения. Добавить сахар, корицу, варить до размягчения айвы, остудить и влить виноградное вино.

Морсы

Морс из черной малины

Ингредиенты
- *Черная малина – 200 г*
- *Тархун – 4 веточки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Малину и тархун вымыть, залить 1 л кипятка, добавить сахар, перемешать, настаивать в течение 10–15 минут, процедить, охладить.

Ягодный морс

Ингредиенты
- *Клубничный сироп – 2 столовые ложки*
- *Вишневый сироп – 1 столовая ложка*
- *Смородиновый сироп – 1 столовая ложка*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Смесь сиропов залить 1 л холодной кипяченой воды, перемешать. Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан нужно положить пищевой лед.

Фруктово-ягодный морс с медом

Ингредиенты

- *Слива – 100 г*
- *Вишня – 100 г*
- *Груши – 2 шт.*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Мед – 3 столовые ложки*
- *Мята – 1–2 листика*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Корица – ¼ чайной ложки*

Способ приготовления

Груши и яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Сливу и вишню вымыть, перемешать с яблоком, грушами и медом, оставить на 2 часа.

В кипящую воду положить мяту, гвоздику, корицу, варить 3–5 минут, затем снять с огня и процедить. Залить полученным отваром ягоды и фрукты с медом и оставить на 2 часа. Морс охладить и разлить по стаканам, положив в каждый по несколько ягод и ломтиков фруктов.

Малиновый морс с лаймом

Ингредиенты

- *Малина – 200 г*
- *Лайм – 2–3 ломтика*
- *Листья вишни – 2 шт.*
- *Листья смородины – 2 шт.*
- *Сахар*

Способ приготовления

Малину вымыть, залить 700 мл кипятка, добавить ломтики лайма, листики вишни и смородины. Настаивать 20 минут, процедить, добавить сахар, нагревать на слабом огне 2 минуты.

Морс охладить и разлить по стаканам.

Морс из черной малины и лимона

Ингредиенты

- *Сушеная черная малина – 100 г*
- *Лимон – 4 ломтика*
- *Сушеная мята – 1 чайная ложка*
- *Сахар*

Способ приготовления

Малину и мяту залить 800 мл кипятка, настаивать в течение 10 минут. Напиток процедить, добавить сахар, довести до кипения, охладить, разлить по стаканам. В каждый стакан положить ломтик лимона.

Апельсиновый морс с пряностями

Ингредиенты

- *Апельсиновый сок – 500 мл*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Шафран – ½ чайной ложки*
- *Корица – ½ чайной ложки*
- *Сахар – 3 чайные ложки*
- *Лимон – ½ шт.*
- *Молотый мускатный орех – на кончике ножа*

Способ приготовления

В эмалированную кастрюлю налить 2 стакана воды, добавить сахар, гвоздику, шафран, корицу и мускатный орех. Варить на слабом огне в течение 5 минут. Отвар процедить и смешать с апельсиновым соком. Разлить напиток по стаканам, положив в каждый по 1 дольке лимона.

Морс «Свежесть»

Ингредиенты

- *Лимоны – 4 шт.*
- *Мята – 2–3 листика*
- *Тархун – 1 веточка*
- *Сахар – 3 столовые ложки*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Лимоны вымыть. Из 3 лимонов выжать сок. Оставшийся лимон нарезать кружочками. Тархун и мяту вымыть, залить 1 л холодной воды, добавить сахар и довести до кипения. Отвар снять с огня, процедить, смешать с лимонным соком, поставить на 1 час в прохладное место, затем разлить по стаканам. Края каждого стакана украсить кружком лимона, посыпанного сахарной пудрой.

Абрикосовый морс с медом

Ингредиенты

- *Абрикосы – 300–400 г*
- *Мед – 3 столовые ложки*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Свежая мята – 1 листик*
- *Корица – на кончике ножа*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, ошпарить кипятком, размять, положить вымытый и мелко нарезанный листик мяты, корицу, залить 1 л кипятка, настаивать 20 минут, процедить, добавить лимонный сок и мед, поставить на 2 часа в прохладное место. Подать к столу с кусочками пищевого льда.

Клюквенный морс с медом

Ингредиенты

- *Клюквенный сок – 200 мл*
- *Мед – 50 г*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Корица – на кончике ножа*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Мед растворить в 1 л горячей воды, добавить гвоздику, корицу, кипятить на слабом огне в течение 3 минут, затем процедить, дать остыть, влить клюквенный сок и поставить в прохладное место на 20 минут. Подать к столу, положив в каждый стакан кусочек пищевого льда.

Морс «Тбилиси»

Ингредиенты

- *Зерна граната – 200 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Тархун – 1 веточка*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Молотый мускатный орех – на кончике ножа*

Способ приготовления

Сахар растворить в 1 л горячей воды, довести до кипения,

положить зерна граната, настаивать 20 минут, затем процедить и охладить. Гранатовый настой поставить на огонь, добавить корицу, мускатный орех и тархун, нагревать в течение 3 минут, снова процедить. Напиток разбавить водой, охладить и подать к столу.

Морс из алычи

Ингредиенты
- *Алыча – 100 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Алычу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, протереть через сито, отжать сок. Мезгу залить 0,5–0,7 л холодной воды, варить 10 минут и процедить.

В отвар добавить сахар, довести до кипения, влить сок и охладить. Разлить напиток по стаканам. В каждый стакан положить кусочек пищевого льда.

Гранатовый морс с лимоном

Ингредиенты
- *Гранат – 1 шт.*
- *Лимон – 2 ломтика*
- *Сахар*

Способ приготовления

Гранат вымыть, разрезать, вынуть зерна, залить 400 мл кипятка, нагревать на слабом огне в течение 5 минут, процедить. Добавить сахар, довести до кипения, положить ломтики лимона, остудить.

Морс из черной смородины

Ингредиенты
- *Черная смородина – 200 г*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Мед – 2 чайные ложки*
- *Сахар*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Черную смородину вымыть, протереть через сито. Лимон вымыть, выжать сок, цедру натереть на мелкой терке. Мезгу залить 500 мл холодной воды, довести до кипения, добавить сахар, мед, лимонную цедру, нагревать на слабом огне в течение 1 минуты. Отвар смешать с лимонным и черносмородиновым соком, оставить на 15 минут, процедить, остудить. Морс разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Морс из ежевики

Ингредиенты

- *Ежевика – 150 г*
- *Яблоко – 1 шт.*
- *Лимон – ¼ шт.*
- *Сахар – 3 столовые ложки*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Ежевику вымыть, протереть через сито. Яблоко вымыть, выжать сок. Из лимона выжать сок, цедру натереть на мелкой терке. Мезгу ежевики и яблока выложить в кастрюлю, залить 500 мл холодной воды, довести до кипения, добавить сахар (2 столовые ложки), лимонную цедру, нагревать на слабом огне в течение 3–5 минут. Отвар смешать с лимонным и ежевичным соком, оставить на 15 минут, процедить, остудить. Края стаканов посыпать оставшимся сахаром. Морс разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Кисели

Молочный кисель с ванилином

Ингредиенты

- *Молоко – 500 мл*
- *Картофельный крахмал – 2 чайные ложки*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Сахар*

Способ приготовления

Молоко смешать с ванильным сахаром, довести до кипения, добавить сахар, снять с огня, положить предварительно разведенный в небольшом количестве воды крахмал, тщательно

перемешать.

Напиток, помешивая, довести до кипения, разлить по чашкам.

Кисель из черной смородины

Ингредиенты

- *Черная смородина – 100 г*
- *Картофельный крахмал – 1 чайная ложка*
- *Сахарная пудра – 2 чайные ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, протереть через сито. Мезгу залить 800 мл кипящей воды, кипятить в течение 10 минут, процедить, добавить сахар, снова довести до кипения, снять с огня. Добавить разведенный небольшим количеством холодной кипяченой воды картофельный крахмал, быстро размешать, довести до кипения, варить в течение 2–3 минут, добавить протертую смородину. Кисель перемешать, остудить, разлить по чашкам, посыпать сахарной пудрой.

Кисель «Витаминный»

Ингредиенты

- *Шиповник – 30 г*
- *Картофельный крахмал – 1 чайная ложка*
- *Сахар – 4 столовые ложки*
- *Апельсиновый сок – 1 чайная ложка*
- *Корица – на кончике ножа*

Способ приготовления

Плоды шиповника залить 1 стаканом воды, варить 10 минут, затем слить в отдельную посуду отвар, шиповник освободить от семян, тщательно промыть, измельчить, залить 2 стаканами горячей воды и варить 5 минут. Полученный отвар слить и соединить с первым.

Добавить в полученную смесь сахар, апельсиновый сок, корицу, довести до кипения, влить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, снова довести до кипения, снять с огня, остудить и подать к столу.

Кисель «Ягодка»

Ингредиенты

- *Клубника – 200 г*
- *Вишня – 100 г*
- *Картофельный крахмал – 1 чайная ложка*
- *Сахарная пудра – 2 чайные ложки*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, протереть через сито. Мезгу залить 700 мл кипящей воды, кипятить в течение 10 минут, процедить, добавить сахар, снова довести до кипения, снять с огня.

Добавить разведенный небольшим количеством холодной кипяченой воды картофельный крахмал, быстро размешать, довести до кипения, варить в течение 2–3 минут, добавить протертые ягоды.

Кисель перемешать, остудить, разлить по чашкам, посыпать сахарной пудрой и корицей.

Вишневый кисель

Ингредиенты

- *Вишня – 200 г*
- *Сахарная пудра – 2 чайные ложки*
- *Картофельный крахмал – ½ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Вишню перебрать, промыть, удалить косточки, половину протереть через сито.

Мезгу залить 400 мл кипящей воды, кипятить в течение 10 минут, процедить, добавить сахар, снова довести до кипения, снять с огня. Добавить разведенный небольшим количеством холодной кипяченой воды картофельный крахмал, быстро размешать, довести до кипения, варить в течение 2–3 минут, добавить протертую вишню.

Кисель перемешать, остудить. В каждую чашку положить оставшуюся вишню, налить кисель, посыпать сахарной пудрой.

Персиковый кисель

Ингредиенты

• Персики – 200 г
• Картофельный крахмал – 1 чайная ложка
• Сахарная пудра – 2 чайные ложки
• Сахар

Способ приготовления

Персики вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, протереть через сито.

Мезгу залить 500 мл кипящей воды, кипятить в течение 10 минут, процедить, добавить сахар, снова довести до кипения, снять с огня.

Добавить разведенный небольшим количеством холодной кипяченой воды картофельный крахмал, быстро размешать, довести до кипения, варить в течение 2–3 минут, добавить протертые персики. Кисель перемешать, остудить, разлить по чашкам, посыпать сахарной пудрой.

Кисель из кураги и изюма

Ингредиенты
• Курага – 100 г
• Изюм – 50 г
• Картофельный крахмал – 1 чайная ложка
• Лимонный сок – 1 чайная ложка
• Сахар – 100 г
• Корица – ¼ чайной ложки

Способ приготовления

Подготовленные курагу и изюм положить в кастрюлю, залить 1 л горячей воды и оставить на 3 часа, затем слить воду. Залить курагу и изюм 700 мл горячей воды и варить на слабом огне 30 минут, после чего отвар процедить в другую кастрюлю, курагу и изюм протереть через сито, положить в отвар, добавить сахар, корицу, лимонный сок, разведенный водой картофельный крахмал и, перемешав, довести до кипения.

Мандариновый кисель

Ингредиенты
• Мандарины – 6 шт.
• Сахарная пудра – 2 чайные ложки
• Картофельный крахмал – ½ чайной ложки
• Тертая апельсиновая цедра – ½ чайной ложки

• *Сахар*

Способ приготовления

Мандарины вымыть, очистить, выжать сок. Мезгу залить 800 мл кипящей воды, кипятить в течение 10 минут, процедить, добавить сахар, снова довести до кипения, снять с огня. Добавить разведенный небольшим количеством холодной кипяченой воды картофельный крахмал, быстро размешать, довести до кипения, варить в течение 2–3 минут, влить сок. Кисель перемешать, остудить, посыпать сахарной пудрой и цедрой.

Клюквенный кисель

Ингредиенты

• *Клюква – 300 г*
• *Картофельный крахмал – 10 г*
• *Сахарная пудра – 4 чайные ложки*
• *Сахар*

Способ приготовления

Клюкву вымыть, протереть через сито, отжать сок. Мезгу залить 700 мл воды, довести до кипения. Варить на слабом огне в течение 3 минут, процедить.

Отвар довести до кипения, добавить сахар, влить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, сок, снова довести до кипения.

Кисель разлить по чашкам, посыпать сахарной пудрой.

Клубничный кисель со взбитыми сливками

Ингредиенты

• *Клубника – 300 г*
• *Взбитые сливки – 100 г*
• *Сахар – 2 столовые ложки*
• *Картофельный крахмал – 1 чайная ложка*
• *Корица – на кончике ножа*

Способ приготовления

Подготовленную клубнику положить в кастрюлю, залить горячей водой и варить на слабом огне в течение 5 минут, после чего отвар процедить в другую кастрюлю, клубнику протереть через сито, положить в отвар, добавить сахар, корицу и разведенный водой крахмал и, перемешав, довести до кипения.

Кисель охладить, налить в чашки, сверху аккуратно положить взбитые сливки.

Кисель из хлебного кваса

Ингредиенты

- *Хлебный квас – 800 мл*
- *Сахар – 100 г*
- *Картофельный крахмал – 10 г*

Способ приготовления

Квас процедить, добавить сахар, довести до кипения, влить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, перемешать. Нагревать, помешивая, в течение 2 минут, процедить, разлить по стаканам.

Квас и сбитень

Квас

Русский квас

Ингредиенты

- *Черствый ржаной хлеб – 300 г*
- *Изюм – 50 г*
- *Сахар – 40 г*
- *Дрожжи – 10 г*

Способ приготовления

Хлеб нарезать кубиками, выложить на противень, подсушить в духовке. Сухари положить в 3-литровую банку, добавить изюм, сахар и дрожжи. Влить теплую кипяченую воду. Горлышко банки закрыть марлей, оставить на 48 часов, затем процедить.

Яблочный квас

Ингредиенты

- *Яблоки – 4 шт.*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Сахар – 80 г*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мелко нарезать, залить 800 мл горячей воды, кипятить в течение 5 минут.

Отвар процедить, добавить разведенные теплой кипяченой водой дрожжи и сахар, оставить для брожения на 48 часов, снова процедить.

Квас по-деревенски

Ингредиенты

- *Черствый ржаной хлеб – 300 г*
- *Сахар – 40 г*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Помидорный рассол – 100 мл*
- *Яблочный сок – 200 мл*

Способ приготовления

Хлеб нарезать кубиками, выложить на противень, подсушить в духовке. Сухари положить в 3-литровую банку, добавить сахар и дрожжи. Влить теплую кипяченую воду. Горлышко банки закрыть марлей, оставить на 48 часов, затем процедить.

Квас, помидорный рассол и яблочный сок смешать и разлить по стаканам.

Квас «Петровский»

Ингредиенты

- *Ржаные сухари – 500 г*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Сахар – 50 г*
- *Мед – 50 г*
- *Тертый хрен – 50 г*

Способ приготовления

Сухари положить в 3-литровую банку, добавить сахар, мед, хрен и дрожжи. Влить теплую кипяченую воду. Горлышко банки закрыть марлей, оставить на 48 часов, затем процедить.

Мятный квас

Ингредиенты

- *Ржаные сухари – 400 г*
- *Дрожжи – 15 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Свежая мята – 50 г*

Способ приготовления

Сухари положить в 3-литровую банку, добавить сахар, вымытую и измельченную мяту, дрожжи. Влить теплую кипяченую воду. Горлышко банки закрыть марлей, оставить на 48 часов, затем процедить.

Лимонный квас

Ингредиенты

- *Ржаные сухари – 500 г*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Лимон – 2 шт.*

• *Мед – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Сухари положить в 3-литровую банку, добавить сахар, вымытые и измельченные лимоны, мед и дрожжи. Влить теплую кипяченую воду. Горлышко банки закрыть марлей, оставить на 48 часов, затем процедить.

Квас «Хмельной»

Ингредиенты

• *Черствый ржаной хлеб – 300 г*
• *Изюм – 50 г*
• *Сахар – 40 г*
• *Дрожжи – 10 г*
• *Шишки хмеля – 50 шт.*
• *Яблоко – 1 шт.*

Способ приготовления

Хлеб нарезать кубиками, выложить на противень, подсушить в духовке. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Сухари положить в 3-литровую банку, добавить изюм, сахар, яблоко, хмель и дрожжи. Влить теплую кипяченую воду. Горлышко банки закрыть марлей, оставить на 48 часов. Квас процедить и охладить.

Квас «Душистый»

Ингредиенты

• *Ржаные сухари – 400 г*
• *Дрожжи – 15 г*
• *Черный виноград – 100 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Сушеная душица – 10 г*

Способ приготовления

Сухари положить в 3-литровую банку, добавить сахар, вымытый виноград, дрожжи, душицу. Влить теплую кипяченую воду. Горлышко банки закрыть марлей, оставить на 48 часов. Квас процедить и охладить.

Имбирный квас

Ингредиенты

- *Черствый ржаной хлеб – 300 г*
- *Изюм – 50 г*
- *Сахар – 80 г*
- *Дрожжи – 15 г*
- *Яблочный сироп – 4 столовые ложки*
- *Тертый имбирь – 5 г*

Способ приготовления

Хлеб нарезать кубиками, выложить на противень, подсушить в духовке. Сухари положить в 3-литровую банку, добавить изюм, сахар, яблочный сироп, имбирь и дрожжи. Влить теплую кипяченую воду. Горлышко банки закрыть марлей, оставить на 48 часов. Квас процедить и охладить.

Тминный квас по-уральски

Ингредиенты

- *Черствый ржаной хлеб – 400 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Тмин – 5 г*

Способ приготовления

Хлеб нарезать кубиками, выложить на противень, подсушить в духовке. Сухари положить в 3-литровую банку, добавить сахар, дрожжи и тмин. Влить теплую кипяченую воду. Горлышко банки закрыть марлей, оставить на 48 часов. Квас процедить и охладить.

Морковный квас

Ингредиенты

- *Сушеная морковь – 150 г*
- *Дрожжи – 15 г*
- *Сахар – 80 г*

Способ приготовления

Морковь залить 800 мл горячей воды, кипятить в течение 5–7 минут. Отвар процедить, охладить, добавить разведенные теплой кипяченой водой дрожжи и сахар, оставить для брожения на 48 часов, снова процедить. Такой квас можно использовать и в качестве напитка, и для приготовления окрошек.

Свекольный квас

Ингредиенты
- *Свекла – 2 шт.*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Изюм – 50 г*
- *Сахар – 50 г*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кубиками, залить 1 л горячей воды, кипятить в течение 5 минут. Отвар процедить, охладить, добавить изюм, разведенные теплой кипяченой водой дрожжи и сахар, оставить для брожения на 48 часов, снова процедить.

Квас из капустного рассола

Ингредиенты
- *Готовый квас – 500 мл*
- *Капустный рассол – 1 л*
- *Дрожжи – 10 г*
- *Сахар – 100 г*

Способ приготовления

Квас смешать с капустным рассолом и водой (1,5 л), добавить сахар и разведенные теплой водой дрожжи. Оставить для брожения на 12 часов. Квас процедить и охладить.

Квас из ревеня

Ингредиенты
- *Ревень – 500 г*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Сахар – 50 г*
- *Лимонный сок – 10 мл*

Способ приготовления

Ревень вымыть, нарезать небольшими кусочками, залить 1 л горячей воды, кипятить в течение 10 минут.

Отвар процедить, охладить, добавить разведенные теплой кипяченой водой дрожжи, сахар и лимонный сок, оставить для брожения на 48 часов, снова процедить.

Сбитень

Сбитень на скорую руку

Ингредиенты
- *Мед – 50 г*
- *Ягодный джем – 20 г*
- *Гвоздика – 3 бутона*
- *Корица – ¼ чайной ложки*

Способ приготовления

Мед растворить в 500 мл кипятка, добавить ягодный джем, положить гвоздику, корицу, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 20 минут. Готовый напиток процедить.

Сбитень «Ароматный»

Ингредиенты
- *Мед – 60 г*
- *Сахар – 60 г*
- *Гвоздика – 2 бутона*
- *Тертый имбирь – 1 чайная ложка*
- *Лавровый лист – 2 шт.*

Способ приготовления

Мед растворить в 500 мл кипятка, добавить сахар, гвоздику, имбирь, лавровый лист, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 20 минут. Готовый напиток процедить.

Сбитень со жженым сахаром

Ингредиенты
- *Мед – 120 г*
- *Жженый сахар – 20 г*
- *Тмин – 5 г*
- *Корица – ½ чайной ложки*
- *Лавровый лист*

Способ приготовления

Мед растворить в 1 л воды, добавить жженый сахар, тмин, корицу, лавровый лист, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 20 минут. Готовый напиток процедить.

Сбитень «Суздальский»

Ингредиенты
- *Липовый мед – 50 г*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Тмин – ¼ чайной ложки*
- *Тертый имбирь – ¼ чайной ложки*
- *Душистый перец – 2 горошины*
- *Лавровый лист*

Способ приготовления

Мед растворить в 500 мл кипятка, добавить гвоздику, корицу, тмин, имбирь, лавровый лист и перец. Довести до кипения и варить на слабом огне в течение 20 минут. Готовый напиток процедить.

Сбитень «Новгородский»

Ингредиенты
- *Мед – 1 кг*
- *Хмель – 20 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Корица – 1 палочка*

Способ приготовления

Мед растворить в 4 л воды, добавить хмель, сахар, корицу, кипятить в течение 20 минут. Готовый напиток процедить и охладить.

Клубничный сбитень

Ингредиенты
- *Мед – 50 г*
- *Клубничный сок – 50 мл*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сушеная мята – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Мед растворить в 500 мл кипятка, добавить сок, гвоздику, корицу, мяту, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 20 минут. Готовый напиток процедить.

Чай, кофе и шоколадные напитки

Чай

Фруктовый чай

Ингредиенты
- *Черный чай – 2 чайные ложки*
- *Яблоко – 1 ломтик*
- *Апельсин – 1 долька*
- *Лимон – 4 ломтика*
- *Апельсиновая цедра – 1 чайная ложка*
- *Сахар*

Способ приготовления

Заварку положить в заварочный чайник, залить кипятком, добавить ломтик яблока, дольку апельсина и цедру. Настаивать в течение 15 минут. Напиток процедить, разлить по чашкам. В каждую чашку добавить ломтик лимона и сахар.

Мятный чай

Ингредиенты
- *Черный чай – 2 чайные ложки*
- *Мята – 2 листика*
- *Сахар*

Способ приготовления

Листики мяты вымыть, положить в заварочный чайник, добавить сухой чай, залить кипятком.

Настаивать в течение 5–7 минут, разлить по чашкам. В каждую чашку добавить сахар.

Чай с базиликом и мятой

Ингредиенты
- *Черный чай – 2 чайные ложки*
- *Сушеный базилик – ½ чайной ложки*
- *Свежая мята – 1 листик*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Сахар*

Способ приготовления

Смешать базилик и чай, положить в термос и залить кипятком. Через 20 минут чай процедить, перелить в заварочный чайник, добавить мяту и дать настояться в течение 5 минут. Затем налить заварку в чашки, разбавить горячей водой, положить сахар по вкусу и подать к столу. Отдельно подать предварительно вымытый и нарезанный кружочками лимон.

Холодный чай по-узбекски

Ингредиенты

- *Зеленый чай – 2 чайные ложки*
- *Черный чай – ½ чайной ложки*
- *Апельсин – ½ шт.*
- *Сахар*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Смешать зеленый и черный чай. Заварочный чайник обдать кипятком, положить заварку, залить кипятком на ½ объема, перемешать, слить заварку, снова налить воды, опять перемешать и дать настояться в течение 5 минут. Затем наполнить кипящей водой весь чайник, положить мелко нарезанный апельсин, сахар, размешать и оставить на 8-10 минут.

Заварку процедить, налить в большой графин, разбавить холодной водой, затем разлить в чашки, положив в каждую по кусочку пищевого льда.

Чай с корицей и лимоном

Ингредиенты

- *Черный чай – 2 чайные ложки*
- *Лимон – 4 ломтика*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, насыпать чай, добавить корицу. В чайник налить кипятк на *¼* объема, настаивать 5 минут, долить кипятк, настаивать в течение 3 минут.

После этого чай разлить по чашкам. В каждую чашку положить ломтик лимона и сахар.

Чай с клубничным ликером

Ингредиенты

- *Черный чай – 4 чайные ложки*
- *Клубничный ликер – 50 мл*
- *Лимон – 4 ломтика*
- *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, залить кипятком, настаивать в течение 10 минут, процедить.

Напиток разлить по стаканам, в каждый добавить сахар, ликер и ломтик лимона.

Чай по-алжирски

Ингредиенты

- *Черный чай – 3 чайные ложки*
- *Измельченный тархун – 1 чайная ложка*
- *Тертая лимонная цедра – ½ чайной ложки*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Лимон – ½ шт.*
- *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, тархун, корицу, лимонную цедру, залить кипящей водой на ⅓ объема, накрыть чайник салфеткой и оставить на 10 минут. Затем долить кипяток, оставить на 5–7 минут, после чего процедить.

Налить заварку в чашки, разбавить горячей водой. В каждую чашку положить сахар и кружок лимона.

Ширчой – чай по-таджикски

Ингредиенты

- *Молоко – 300 мл*
- *Молотые ядра грецких орехов – 30 г*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Черный чай – 3 чайные ложки*
- *Соль – ½ чайной ложки*

Способ приготовления

Чай положить в кастрюлю, залить 250 мл кипящей воды и

кипятить 20 минут. Затем чай процедить, влить кипяченое молоко, добавить соль и кипятить на слабом огне в течение 15 минут.

Подать к столу, положив в каждую чашку кусочек сливочного масла и орехи.

Зеленый чай с молоком и ванилином

Ингредиенты

- *Молоко – 200 мл*
- *Зеленый чай – 3 чайные ложки*
- *Ванилин – на кончике ножа*
- *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, залить кипящей водой на ⅓ объема, накрыть чайник салфеткой и оставить на 10 минут. Затем долить кипяток, оставить на 5 минут, процедить.

В горячее молоко положить ванилин и сахар, довести до кипения. Налить заварку в чашки, разбавить горячим молоком и подать к столу.

Чай по-бухарски

Ингредиенты

- *Зеленый чай – 2 чайные ложки*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Апельсин – ¼ шт.*
- *Лимонный сок – 20 мл*
- *Апельсиновый сок – 100 мл*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сахар – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Сухой чай смешать с корицей, гвоздикой и сахаром, положить в заварочный чайник, залить кипящей водой на ⅓ объема, дать настояться в течение 10 минут, затем долить кипяток, накрыть чайник салфеткой и оставить на 5 минут. Полученный напиток процедить и соединить с апельсиновым и лимонным соком. Разлить по чашкам, в каждую положить тонкий ломтик апельсина.

Чай «Ароматный»

Ингредиенты

- *Черный чай – 4 чайные ложки*
- *Ежевика – 100 г*
- *Грейпфрут – 4 ломтика*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Ежевику вымыть. Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, ежевику, корицу, ломтики грейпфрута. В чайник налить кипяток на ¼ объема. Настаивать в течение 10 минут, долить кипяток, настаивать 3–5 минут.

Напиток процедить, разлить по чашкам, в каждую добавить сахар.

Холодный чай по-фергански

Ингредиенты

- *Зеленый чай – 6 чайных ложек*
- *Черный чай – 3 чайные ложки*
- *Апельсиновый ликер – 3 чайные ложки*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Лимонная цедра – ½ чайной ложки*
- *Лимонный сок – 50 мл*
- *Сахар*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Вымытый и очищенный апельсин нарезать кружочками, посыпать сахаром, полить ликером и поставить на 12 часов в прохладное место.

Смешать зеленый и черный чай, положить в чайник, залить 1 л кипящей воды, дать настояться 15 минут, затем остудить. Добавить в заварку цедру и сок лимона, пропитанные ликером апельсины. В каждую чашку положить пищевой лед, налить чай.

Чай с чабрецом и мелиссой

Ингредиенты

- *Черный чай – 2 чайные ложки*
- *Сухая трава чабреца – 1 чайная ложка*

• *Сухая трава мелиссы – 1 чайная ложка*
• *Сахар*

Способ приготовления

Чай, чабрец и мелиссу положить в заварочный чайник, наполнить его на ¼ объема кипятком, настаивать в течение 5 минут.

Заварочный чайник долить кипяток, настаивать в течение 3–5 минут. Напиток разлить по чашкам, в каждую положить сахар.

Зеленый чай с медом и душицей

Ингредиенты
• *Зеленый чай – 2 чайные ложки*
• *Мед – 1 чайная ложка*
• *Сушеная душица – ½ чайной ложки*
• *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, мед и душицу. Чайник залить кипятком на ¼ объема, настаивать в течение 5 минут, затем долить кипяток. Чай разлить по чашкам, добавить в каждую сахар.

Зеленый чай с мятой и лимонной цедрой

Ингредиенты
• *Зеленый чай – 3 чайные ложки*
• *Сушеная мята – 1 чайная ложка*
• *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
• *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, цедру и мяту. В чайник налить кипяток на ¼ объема, настаивать в течение 5 минут. Затем долить кипяток, настаивать в течение 3 минут. Чай разлить по чашкам, в каждую добавить сахар.

Чай с душицей и ромашкой

Ингредиенты
• *Черный чай – 4 чайные ложки*
• *Сушеные цветки ромашки – 3 чайные ложки*

• *Измельченная трава душицы – 2 чайные ложки*
• *Ломтики лимона*
• *Сахар*

Способ приготовления

Смешать чай, ромашку и душицу. Заварочный чайник обдать кипятком, положить чайную смесь, залить кипящей водой на ⅓ объема чайника и оставить на 5–7 минут. Затем долить в чайник кипяток, накрыть салфеткой и оставить на 10 минут. Разлить чай по чашкам, добавив в каждую по ломтику лимона и сахар по вкусу.

Зеленый чай по-японски

Ингредиенты

• *Зеленый чай – 4 чайные ложки*
• *Цветки вишни – 2 чайные ложки*

Способ приготовления

Заварочный чайник ополоснуть кипятком, положить чай и цветки вишни. Чайник наполнить кипятком, настаивать в течение 15 минут. Напиток разлить по стаканам.

Чай с земляничным вареньем

Ингредиенты

• *Черный чай – 4 чайные ложки*
• *Сухие листики земляники – 2 шт.*
• *Клубничное варенье – 4 чайные ложки*

Способ приготовления

Заварочный чайник ополоснуть кипятком, положить чай и листики земляники. Чайник залить кипятком на ¼ объема, настаивать 5 минут. Чайник наполнить кипятком, настаивать 3 минуты, процедить, разлить по чашкам, в каждую добавить варенье.

Чай по-казахски

Ингредиенты

• *Черный чай – 4 чайные ложки*
• *Зеленый чай – 3 чайные ложки*
• *Молоко – 100 мл*

• *Сметана – 2 столовые ложки*
• *Сахар*

Способ приготовления

Смешать зеленый и черный чай. Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, залить кипящей водой на ⅓ объема чайника и оставить на 5–7 минут. Затем добавить в чайник кипяток, накрыть салфеткой и оставить на 10 минут.

Налить заварку в пиалы, добавить горячее молоко, сметану, сахар и перемешать.

Зеленый чай с ромашкой и лимоном

Ингредиенты
• *Зеленый чай – 2 чайные ложки*
• *Цветки ромашки – 1 чайная ложка*
• *Лимон – 2 ломтика*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай и ромашку, наполнить кипятком. Настаивать в течение 10–15 минут, процедить. Чай разлить по стаканам, в каждый добавить ломтик лимона.

Чай по-грузински

Ингредиенты
• *Черный чай – 4 чайные ложки*
• *Виноград – 50 г*
• *Изюм – 20 г*
• *Лимон – 2 ломтика*
• *Сахар*

Способ приготовления

Виноград вымыть, изюм промыть и обдать кипятком.

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай и изюм, залить кипятком на ¼ объема чайника. Настаивать в течение 10 минут, добавить виноград, залить полностью кипятком, настаивать еще 10 минут. Чай процедить, разлить по чашкам, в каждую добавить сахар и ломтик лимона.

Чай «Клюквенный»

Ингредиенты

• *Черный чай – 2 чайные ложки*
• *Клюква – 50 г*
• *Сахар*

Способ приготовления

Клюкву вымыть. Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай и клюкву, залить кипятком на ¼ объема, настаивать в течение 5 минут. В чайник долить кипятком, настаивать в течение 3 минут. Чай разлить по чашкам, в каждую добавить сахар.

Розовый чай

Ингредиенты

• *Измельченные плоды шиповника – 2 столовые ложки*
• *Мед – 1 столовая ложка*
• *Сахар*

Способ приготовления

Шиповник залить 500 мл кипятка, довести до кипения, нагревать на слабом огне 10 минут, настаивать 15 минут, процедить. Чай разлить по стаканам, в каждый добавить мед и сахар.

Черный чай с бергамотом и ромашкой

Ингредиенты

• *Черный чай с бергамотом – 4 чайные ложки*
• *Сухие цветки ромашки – 1 чайная ложка*
• *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай и ромашку, залить кипятком на ¼ объема, настаивать в течение 5 минут.

В чайник долить кипяток, настаивать 3 минуты, процедить, разлить по чашкам, в каждую положить сахар.

Чай с молоком

Ингредиенты

• *Черный чай – 6 чайных ложек*

• *Молоко – 500 мл*
• *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай и залить кипятком на ¼ объема, настаивать в течение 5 минут.

В чайник долить кипяток, настаивать в течение 3 минут. Молоко довести до кипения.

Чай разлить по чашкам, заполнив их на ¼ объема. В каждую чашку влить молоко, добавить сахар.

Мижоз-чой (традиционный узбекский чай)

Ингредиенты
• *Зеленый чай – 1 чайная ложка*
• *Черный чай – 1 чайная ложка*
• *Вербена – 1 веточка*
• *Мята – 1 листик*
• *Сахар*

Способ приготовления

Смешать черный и зеленый чай. Заварочный чайник обдать кипятком. Положить заварку в чайник, залить ½ стакана кипятка, взболтать и сразу же слить воду. Листик мяты вымыть, мелко нарезать, обдать кипятком, положить в заварочный чайник, туда же добавить сахар. Залить кипятком, положить веточку вербены и хорошо размешать. Затем налить немного чая в стакан, оставить на 1 минуту, после чего снова влить в заварочный чайник. Дать настояться в течение 3 минут.

Мижоз-чой с базиликом

Ингредиенты
• *Черный чай – 2 чайные ложки*
• *Зеленый чай – 1 чайная ложка*
• *Сушеный базилик – ¼ чайной ложки*
• *Сахар*

Способ приготовления

Смешать черный и зеленый чай. Заварочный чайник обдать кипятком. Положить заварку в чайник, залить 1 стаканом кипятка, взболтать и сразу же слить воду. Положить в заварочный чайник сушеный базилик, добавить немного сахара, залить

кипятком и размешать. Затем налить немного чая в пиалу, оставить на 1 минуту, после чего снова влить в заварочный чайник.

Повторить эту операцию 3 раза. Дать настояться в течение 5 минут, накрыв заварочный чайник сложенной вчетверо салфеткой. Подать чай к столу, добавив в каждую чашку сахар по вкусу.

Мурч-чой (чай по-узбекски с перцем)

Ингредиенты

- *Черный чай – 1 чайная ложка*
- *Зеленый чай – 1 чайная ложка*
- *Черный молотый перец – ¼ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Смешать черный и зеленый чай. Заварочный чайник обдать кипятком. Смесь черного и зеленого чая положить в небольшую кастрюлю, залить 1 стаканом горячей воды, добавить сахар, нагревать в течение 1 минуты, затем перелить чай в другую кастрюлю и снова нагреть. Повторить эту операцию 3–4 раза, после чего налить чай в заварочный чайник, добавить черный молотый перец, настаивать 3 минуты. Подать чай горячим или охлажденным.

Зеленый чай со сливками

Ингредиенты

- *Зеленый чай – 4 чайные ложки*
- *Сливки – 200 мл*
- *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай и залить кипятком на ⅓ объема, настаивать в течение 10 минут.

В заварочный чайник добавить кипяток, настаивать 5 минут, процедить. Чай разлить по чашкам, в каждую добавить сахар и сливки.

Липовый чай с медом

Ингредиенты

• *Сушеные цветки липы – 4 чайные ложки*
• *Мед – 4 чайные ложки*

Способ приготовления

Цветки липы залить 500 мл кипятка, довести до кипения, настаивать до полного остывания, процедить. Напиток довести до кипения, добавить мед, перемешать, разлить по стаканам.

Чай с эстрагоном

Ингредиенты

• *Черный чай – 3 чайные ложки*
• *Сушеный эстрагон – 1 чайная ложка*
• *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, эстрагон и залить кипящей водой на ⅓ объема. Дать настояться в течение 10 минут, затем добавить кипящую воду, накрыть чайник салфеткой и оставить на 20 минут.

Готовую заварку процедить, разлить по чашкам, разбавить горячей водой, положить по вкусу сахар.

Черничный чай

Ингредиенты

• *Черный чай – 4 чайные ложки*
• *Черничное варенье – 4 чайные ложки*
• *Листья черники – 2–3 шт.*
• *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, листья черники, наполнить кипятком. Настаивать в течение 10–15 минут, процедить. Напиток разлить по стаканам, в каждый добавить сахар и варенье.

Чай «Признание в любви»

Ингредиенты

• *Сушеные лепестки розы – 4 чайные ложки*
• *Корица — ½ чайной ложки*
• *Ванильный сахар – 1 пакетик*

• *Мед – 4 чайные ложки*

Способ приготовления

Лепестки розы положить в заварочный чайник, добавить корицу, ванильный сахар, залить кипятком. Настаивать в течение 10–15 минут. Напиток процедить, разлить по стаканам, в каждый положить мед.

Холодный чай по-туркменски

Ингредиенты

• *Черный чай – 6 чайных ложек*
• *Молоко – 800 мл*
• *Пищевой лед*
• *Сахар*

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, добавить чай, нагревать в течение 3 минут, положить сахар, перемешать, настаивать под крышкой 7-10 минут.

Напиток процедить, остудить, разлить по стаканам, в каждый добавить пищевой лед.

Травяной чай «Свежесть»

Ингредиенты

• *Сушеный тархун – 1 чайная ложка*
• *Сушеная мята – 1 чайная ложка*
• *Сушеная мелисса – 1 чайная ложка*
• *Вишневый сироп – 2–3 столовые ложки*

Способ приготовления

Тархун, мяту и мелиссу залить 700 мл кипятка, довести до кипения, нагревать в течение 5 минут на слабом огне, процедить, остудить, смешать с вишневым сиропом.

Облепиховый чай

Ингредиенты

• *Облепиха – 50 г*
• *Листья земляники – 2–3 шт.*
• *Зеленый чай – 1 чайная ложка*
• *Сушеная мята – ½ чайной ложки*

• *Сахар*

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить в него вымытую облепиху, листья земляники и мяту. Залить горячей водой на ⅓ объема, перемешать и дать настояться в течение 3 минут. Затем положить в чайник зеленый чай, добавить кипящую воду, накрыть чайник салфеткой и оставить на 20 минут, после чего процедить. Заварку разлить по чашкам, положить сахар, разбавить горячей водой.

Чай с молоком и имбирем по-таджикски

Ингредиенты

• *Черный чай – 3 чайные ложки*
• *Молоко – 500 мл*
• *Гвоздика – 2 бутона*
• *Тертый имбирь – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Гвоздику и имбирь залить холодной водой, довести до кипения. Снять с огня, добавить в отвар чай. Чайник накрыть салфеткой и настаивать чай в течение 5 минут. Затем напиток процедить и влить в предварительно подогретое молоко.

Кофе

Кофе по-арабски

Ингредиенты

• *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
• *Сахарная пудра – 4 чайные ложки*
• *Корица – ¼ чайной ложки*

Способ приготовления

Кофе насыпать в турку и добавить сахарную пудру. Тщательно растереть кофе с сахарной пудрой, залить холодной водой, не доливая 2 см до края турки.

Помешивая, нагревать на слабом огне до образования пены, затем добавить корицу, снять с огня и несколько раз встряхнуть турку, чтобы пена опустилась. Подать горячим в кофейных чашечках.

Кофе со сливками

Ингредиенты
- *Молотый кофе – 8 чайных ложек*
- *Сливки – 100 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Кофе смешать с сахаром, высыпать в турку, залить 400 мл кипятка, довести до кипения. Напиток процедить, разлить по чашкам, в каждую добавить сливки.

Кофе со взбитыми сливками и корицей

Ингредиенты
- *Молотый кофе – 8 чайных ложек*
- *Взбитые сливки – 100 г*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сахар*

Способ приготовления

Кофе смешать с сахаром и корицей, высыпать в турку, залить 400 мл кипятка, довести до кипения. Напиток процедить и разлить по чашкам. В каждую чашку добавить взбитые сливки.

Кофе с молоком

Ингредиенты
- *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
- *Молоко – 100 мл*
- *Сахар*

Способ приготовления

Кофе смешать с сахаром, высыпать в турку, влить 100 мл кипятка, довести до кипения, процедить, разлить по чашкам, добавить молоко.

Кофе по-немецки

Ингредиенты
- *Растворимый кофе – 4 чайные ложки*
- *Сгущенное молоко – 4 чайные ложки*
- *Тертый шоколад – 2 чайные ложки*

Способ приготовления

Кофе залить 200 мл кипятка, добавить сгущенное молоко, перемешать. Напиток разлить по чашкам. В каждую чашку добавить шоколад.

Кофе с перцем

Ингредиенты

- *Молотый кофе – 2 столовые ложки*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Корица – на кончике ножа*
- *Молотый черный перец – на кончике ножа*

Способ приготовления

В турку положить кофе, сахар, перец, корицу, тщательно перемешать, влить холодную воду и нагревать на слабом огне. Когда кофе начнет пениться, снять турку с огня.

Готовый кофе процедить, разлить по чашкам.

Алжирский кофе

Ингредиенты

- *Молотый кофе – 5 чайных ложек*
- *Сахар – 4 чайные ложки*
- *Корица – ⅛ чайной ложки*
- *Лимонный сок – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Кофе насыпать в турку и добавить сахар, тщательно перемешать и залить холодной водой. Помешивая, нагревать на слабом огне до образования пены, затем добавить корицу, снять с огня и влить лимонный сок. Подать горячим в кофейных чашечках.

Кофе по-римски

Ингредиенты

- *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
- *Желток – 2 шт.*
- *Сахар – 4 чайные ложки*

Способ приготовления

Кофе смешать с 2 чайными ложками сахара, высыпать в турку, залить 200 мл кипятка, довести до кипения.

Желтки взбить с оставшимся сахаром. Кофе разлить по чашкам, в каждую положить взбитые желтки.

Кофе «Мускатный аромат»

Ингредиенты

- *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
- *Молотый мускатный орех – на кончике ножа*
- *Сахар*

Способ приготовления

Кофе и сахар смешать, положить в турку, залить 200 мл кипятка, довести до кипения, добавить мускатный орех.

Напиток перемешать, процедить, разлить по чашкам.

Кофе с лаймом

Ингредиенты

- *Молотый кофе – 8 чайных ложек*
- *Лайм – 1 шт.*
- *Взбитые сливки – 50 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Лайм вымыть, нарезать кружочками. Кофе смешать с сахаром, положить в турку, залить 300 мл кипятка, довести до кипения, процедить.

Напиток разлить по чашкам, в каждую положить кружочек лайма и взбитые сливки.

Кофе с пломбиром

Ингредиенты

- *Молотый кофе – 8 чайных ложек*
- *Пломбир – 100 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Кофе смешать с сахаром, высыпать в турку, влить 400 мл кипятка, довести до кипения. Напиток процедить, разлить по чашкам, в каждую положить мороженое.

Кофе с кардамоном по-гречески

Ингредиенты
- *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
- *Сахар – 2 чайные ложки*
- *Кардамон – ¼ чайной ложки*

Способ приготовления

Кофе смешать с сахаром и кардамоном, насыпать в турку и залить 200 мл воды. Довести до кипения на слабом огне, разлить по чашкам.

Кофе с молоком и шоколадом

Ингредиенты
- *Молотый кофе – 6 чайных ложек*
- *Молоко – 300 мл*
- *Шоколад – 50 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Шоколад натереть на терке. Кофе смешать с сахаром и шоколадом, высыпать в турку, залить 100 мл горячего молока, размешать. Влить оставшееся молоко, довести до кипения. Напиток процедить, разлить по чашкам.

Кофе по-балкански

Ингредиенты
- *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
- *Сахар – 2 чайные ложки*
- *Кардамон – ¼ чайной ложки*
- *Взбитые сливки – 4 столовые ложки*

Способ приготовления

Кофе смешать с сахаром и кардамоном, засыпать в турку и залить 250 мл холодной воды. Кипятить на слабом огне в течение 1 минуты, разлить по чашкам и положить взбитые сливки.

Двойной кофе

Ингредиенты
- *Молотый кофе – 2 столовые ложки*

• *Апельсиновый сок – 50 мл*
• *Сахар*

Способ приготовления

Кофе разделить на две равные части. Одну часть насыпать в турку, залить горячей водой, довести до кипения, снять с огня, дать настояться в течение 2 минут, процедить. Другую часть кофе смешать с сахаром и апельсиновым соком, насыпать в турку, залить горячей водой, довести до кипения, дать настояться в течение 2 минут, затем процедить. Полученные напитки смешать.

Кофе с цитрусовым ликером

Ингредиенты
• *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
• *Цитрусовый ликер – 2 чайные ложки*
• *Взбитые сливки – 50 г*
• *Сахар*

Способ приготовления

Кофе высыпать в турку, залить 200 мл кипятка, довести до кипения, процедить. Напиток разлить по чашкам, добавить сахар, ликер и сливки.

Кофе «Цитрусовый аромат»

Ингредиенты
• *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
• *Сахар – 2 чайные ложки*
• *Засахаренные дольки лимона и апельсина – 100 г*
• *Молотый кардамон – ¼ чайной ложки*

Способ приготовления

Кофе смешать с сахаром и кардамоном, насыпать в турку и залить 200 мл холодной воды. Довести до кипения, разлить по чашкам, положить в каждую ломтики цитрусовых.

Кофе по-африкански

Ингредиенты
• *Молотый кофе – 2 чайные ложки*
• *Какао – 1 чайная ложка*
• *Корица – на кончике ножа*

• *Сахар*

Способ приготовления

В кофейник на ¾ объема налить горячей воды. Смешать кофе, какао и корицу, положить в кофейник и подогревать на слабом огне до тех пор пока напиток не закипит. Через несколько минут разлить кофе по чашкам и подать к столу в горячем виде, добавив по вкусу сахар.

Кофе «Гурман»

Ингредиенты

• *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
• *Сахар – 4 чайные ложки*
• *Молотый черный перец – ¼ чайной ложки*
• *Соль – ½ чайной ложки*

Способ приготовления

Кофе высыпать в турку, добавить соль и перец, перемешать, залить 200 мл кипятка, довести до кипения. Кофе процедить, разлить по чашкам, в каждую добавить сахар.

Кофе с тмином и перцем

Ингредиенты

• *Молотый кофе – 8 чайных ложек*
• *Молотый тмин – 1 чайная ложка*
• *Молотый черный перец – ¼ чайной ложки*
• *Сахар*

Способ приготовления

Кофе высыпать в турку, смешать с тмином, перцем и сахаром, влить 400 мл кипятка, довести до кипения.

Напиток процедить и разлить по стаканам.

Кофе «Пиратский»

Ингредиенты

• *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
• *Ром – 2 чайные ложки*
• *Молотый миндаль – ¼ чайной ложки*
• *Жженый сахар*

Способ приготовления

Кофе высыпать в турку, добавить миндаль, влить 200 мл кипятка, довести до кипения. Напиток процедить, разлить по чашкам, в каждую добавить жженый сахар и ром.

Кофе «Пряный»

Ингредиенты

- *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
- *Сахар – 2 чайные ложки*
- *Лимон – 4 ломтика*
- *Молотый кардамон – ¼ чайной ложки*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*

Способ приготовления

Кофе смешать с сахаром, добавить кардамон, корицу и ванильный сахар. Насыпать смесь в турку и залить 200 мл холодной воды. Напиток довести до кипения, разлить по чашкам и положить в каждую ломтик лимона.

Кофе по-испански

Ингредиенты

- *Молотый кофе – 8 чайных ложек*
- *Взбитые сливки – 100 г*
- *Грейпфрут – 4 ломтика*
- *Шоколад – 50 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Кофе смешать с сахаром, высыпать в турку, залить 400 мл кипятка, довести до кипения. Напиток процедить, разлить по чашкам, в каждую добавить сливки, шоколад и ломтик грейпфрута.

Кофе «Али-Баба»

Ингредиенты

- *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
- *Какао – 3 чайные ложки*
- *Молотый миндаль – 1 чайная ложка*
- *Сахар*

Способ приготовления

В кофейник насыпать молотый кофе и залить 200 мл холодной воды. Затем поставить на слабый огонь и, постепенно подогревая, довести до кипения. Сварить 200 мл какао, перемешать оба напитка и добавить миндаль. Полученную смесь вновь довести до кипения и разлить по кофейным чашкам. Подать кофе к столу горячим, добавив по вкусу сахар.

Шоколадные напитки

Шоколадный напиток с пряностями

Ингредиенты

- *Тертый шоколад – 2 столовые ложки*
- *Молоко – 400 мл*
- *Сахар – 1 столовая ложка*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Молотая гвоздика – ¼ чайной ложки*
- *Молотый мускатный орех – на кончике ножа*

Способ приготовления

200 мл молока вылить в эмалированную посуду, добавить шоколад, корицу, гвоздику, мускатный орех, сахар, довести до кипения и нагревать на слабом огне в течение 5 минут. Затем перемешать, влить оставшееся молоко и варить в течение 10 минут на слабом огне.

Горячий шоколад

Ингредиенты

- *Молоко – 500 мл*
- *Шоколад – 100 г*
- *Порошок какао – 3 чайные ложки*

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, перемешать с порошком какао, развести в 50 мл молока. Влить оставшееся молоко, довести до кипения. Напиток разлить по чашкам.

Горячий шоколад с апельсиновым ликером

Ингредиенты

• *Шоколад – 100 г*
• *Молоко – 300 мл*
• *Апельсиновый ликер – 2 чайные ложки*

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, смешать с молоком, довести до кипения, варить 3 минуты. Напиток разлить по чашкам, в каждую добавить ликер.

Ароматный какао

Ингредиенты

• *Порошок какао – 10 чайных ложек*
• *Ванильный сахар – 1 пакетик*
• *Молоко – 1 л*
• *Шоколад – 100 г*
• *Сахар*

Способ приготовления

Порошок какао смешать с сахаром, влить 100–150 мл молока, перемешать, добавить ванильный сахар. Влить оставшееся молоко, помешивая, довести до кипения, варить 1–2 минуты.

Шоколад натереть на мелкой терке. Напиток разлить по чашкам, в каждую добавить шоколад.

Горячий шоколад с орехами

Ингредиенты

• *Порошок какао – 8 чайных ложек*
• *Молоко – 500 мл*
• *Очищенный фундук – 50 г*
• *Шоколад – 50 г*
• *Молотый мускатный орех – на кончике ножа*
• *Сахар*

Способ приготовления

Фундук измельчить до порошкообразного состояния. Шоколад натереть на крупной терке.

Какао растереть с сахаром, фундуком и мускатным орехом, залить 100 мл молока, перемешать. Влить оставшееся молоко, помешивая, довести до кипения. Кипятить на слабом огне в течение 2 минут. Напиток разлить по чашкам, посыпать шоколадом.

Шоколадный напиток с коньяком

Ингредиенты

- *Молоко – 1 л*
- *Коньяк – 4 чайные ложки*
- *Какао – 7 чайных ложек*
- *Шоколад – 100 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Какао перемешать с сахаром, развести 4 столовыми ложками кипяченой воды, залить молоком, перемешать, довести до кипения, добавить шоколад, варить 2–3 минуты.

Напиток разлить по чашкам, в каждую добавить коньяк.

Горячий шоколад с корицей

Ингредиенты

- *Молоко – 400 мл*
- *Шоколад – 100 г*
- *Корица – ½ чайной ложки*

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, перемешать с горячим молоком, добавить корицу, довести до кипения. Варить, помешивая, в течение 2–3 минут. Напиток разлить по стаканам.

Коктейли

Безалкогольные напитки

Коктейль «Банановый»

Ингредиенты
- *Молоко – 500 мл*
- *Банан – 2 шт.*
- *Сахар*

Способ приготовления

Бананы очистить, мелко нарезать, смешать с молоком и сахаром. Напиток взбить с помощью миксера, разлить по стаканам.

Коктейль «Витаминный»

Ингредиенты
- *Морковь – 2 шт.*
- *Яблоко – 3 шт.*
- *Груша – 1 шт.*
- *Сахар*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Яблоки и грушу вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, крупно нарезать. Из моркови, яблок и груши выжать сок с помощью соковыжималки, добавить сахар.

Коктейль «Бодрость»

Ингредиенты
- *Лимонад – 1 л*
- *Сахар – 50 г*
- *Апельсин – 3 шт.*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Сухая измельченная мелисса – ¼ чайной ложки*

Способ приготовления

Для приготовления отвара положить в кастрюлю гвоздику, корицу и мелиссу, залить 2 стаканами горячей воды, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 3 минут. Отвар процедить и охладить.

Апельсины и лимон вымыть, выжать сок, добавить лимонад, сахар, хорошо перемешать, после чего влить отвар из пряностей.

Йогуртовый коктейль

Ингредиенты

- *Питьевой йогурт – 400 мл*
- *Апельсиновый сок – 3 столовые ложки*
- *Мандарин – 2 шт.*
- *Сахарная пудра*

Способ приготовления

Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки. Йогурт взбить с апельсиновым соком, разлить по стаканам, в каждый положить дольки мандаринов, посыпанные сахарной пудрой.

Кефирный коктейль

Ингредиенты

- *Кефир – 500 мл*
- *Банан – 1 шт.*
- *Мед – 2 столовые ложки*
- *Тертый горький шоколад – 1 столовая ложка*
- *Молотая корица – ½ чайной ложки*

Способ приготовления

Банан очистить, нарезать небольшими кусочками и измельчить в блендере до пюреобразной консистенции. Добавить кефир и мед, взбивать в течение 1–2 минут.

Коктейль разлить по бокалам, посыпать шоколадом и корицей.

Коктейль «Черника со сливками»

Ингредиенты

- *Жидкие сливки – 400 мл*
- *Замороженная черника – 100 г*

• *Мята – 2 листика*
• *Сахар*

Способ приготовления

Чернику разморозить, посыпать сахаром и измельчить в блендере. Добавить сливки, перемешать, разлить по бокалам и украсить листиками мяты.

Коктейль «Элегия»

Ингредиенты
• *Клубничный сок – 50 мл*
• *Лимонный сок – 20 мл*
• *Ванильный сироп – 10 мл*
• *Взбитые сливки – 20 г*
• *Сахар – 2 чайные ложки*
• *Мята – 3–4 листика*
• *Клубника – 2 ягоды*
• *Пищевой лед*

Способ приготовления

Листики мяты растереть с небольшим количеством воды и сахаром, положить в бокал, добавить колотый лед. Налить клубничный и лимонный соки, ванильный сироп, осторожно перемешать. Украсить ягодами клубники и взбитыми сливками.

Коктейль «Утренний»

Ингредиенты
• *Апельсиновый сок – 200 мл*
• *Грейпфрутовый сок – 100 мл*
• *Лимонный сок – 30 мл*
• *Апельсин – 2 ломтика*
• *Мед – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Апельсиновый, грейпфрутовый и лимонный соки смешать, добавить мед, размешать до полного его растворения. Разлить коктейль по бокалам, украсить ломтиками апельсина.

Коктейль «Цитрусовый сад»

Ингредиенты

• Апельсин – 2 шт.
• Грейпфрут – 1 шт.
• Мандарин – 1 шт.
• Лимон – 2 ломтика
• Сахарная пудра – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут и мандарин вымыть, очистить, разделить на дольки, выжать сок, разлить по стаканам. Ломтики лимона посыпать сахарной пудрой. Края стаканов украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Детский»

Ингредиенты
• Молоко – 1 л
• Ванильный сахар – 1 пакетик
• Шоколад – 50 г

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Молоко перемешать с ванильным сахаром, подогреть до температуры 50–70 °С, разлить по стаканам, посыпать шоколадом.

Коктейль «Здоровье»

Ингредиенты
• Яблочный сок – 200 мл
• Апельсиновый сок – 200 мл
• Морковный сок – 150 мл
• Апельсин – 1 шт.
• Мята – 4 листика
• Минеральная вода
• Сахар
• Пищевой лед

Способ приготовления

Апельсин вымыть, нарезать кружочками. Соки смешать, добавить сахар по вкусу, долить минеральную воду.

Напиток разлить по стаканам, добавить пищевой лед. Украсить кружочками апельсина и листиками мяты.

Молочный коктейль с грушевым сиропом

Ингредиенты

• Молоко – 500 мл

• Мороженое – 300 г

• Грушевый сироп – 2 столовые ложки

• Пищевой лед

Способ приготовления

Молоко, мороженое и сироп перемешать, взбить с помощью миксера. Коктейль разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Молочный коктейль с шоколадом

Ингредиенты

• Мороженое – 200 г

• Молоко – 200 мл

• Шоколад – 100 г

• Пищевой лед

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, смешать с мороженым и молоком. Смесь взбить с помощью миксера, разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Коктейль «Лимонный»

Ингредиенты

• Лимонный сок – 2 столовые ложки

• Лимонная цедра – 1 чайная ложка

• Пищевой лед

• Сахар

Способ приготовления

Цедру залить 400 мл кипятка, настаивать в течение 10 минут, процедить, добавить сахар, перемешать, остудить.

Напиток смешать с лимонным соком, перелить в стаканы, в каждый положить пищевой лед.

Коктейль «Вишенка»

Ингредиенты

• Мороженое – 100 г

• Вишня – 100 г

• Вишневый сироп – 120 мл
• Молоко – 1 л
• Ванильный сахар – 1 пакетик
• Пищевой лед

Способ приготовления

Мороженое размешать в молоке, добавить вишневый сироп, ванильный сахар. Полученную смесь взбить с помощью миксера, разлить по бокалам, положив в каждый по нескольку ягод вымытой и очищенной от косточек вишни и по кусочку пищевого льда.

Коктейль «Ананасовый»

Ингредиенты
• Ананасовый сок – 200 мл
• Минеральная вода – 200 мл
• Лимон – 4 ломтика
• Сахарная пудра – 4 чайные ложки

Способ приготовления

Ломтики лимона обвалять в сахарной пудре. Минеральную воду смешать с ананасовым соком. Напиток разлить по стаканам. Края стаканов украсить ломтиками лимона.

Молочный коктейль с клубникой

Ингредиенты
• Питьевой клубничный йогурт – 300 мл
• Молоко – 100 мл
• Клубника – 50 г
• Сливочное мороженое – 50 г

Способ приготовления

Клубнику вымыть, смешать с йогуртом, влить молоко, взбить с помощью миксера. Напиток разлить по стаканам, в каждый положить мороженое.

Коктейль «Дамский каприз»

Ингредиенты
• Мороженое – 200 г
• Молоко – 100 мл

• *Коньяк – 2 чайные ложки*
• *Клубничный сироп – 2 чайные ложки*
• *Пищевой лед*

Способ приготовления

Мороженое перемешать с молоком, сиропом и коньяком, взбить с помощью миксера. Напиток разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Коктейль «Гламур»

Ингредиенты
• *Мороженое – 300 г*
• *Молоко – 200 мл*
• *Шоколад – 100 г*
• *Шоколадный ликер – 2 столовые ложки*
• *Пищевой лед*

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, смешать с мороженым, молоком и ликером, взбить с помощью миксера. Коктейль разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Коктейль «Прага»

Ингредиенты
• *Питьевой йогурт – 400 мл*
• *Апельсиновый сок – 100 мл*
• *Персиковый сок – 100 мл*
• *Кокосовая стружка – 1 пакетик*
• *Тертый шоколад – 4 чайные ложки*

Способ приготовления

Йогурт взбить с апельсиновым и персиковым соками, разлить по стаканам. В каждый стакан добавить кокосовую стружку и шоколад.

Коктейль «Хеллоуин»

Ингредиенты
• *Тыквенный сок – 500 мл*
• *Мед – 1 столовая ложка*
• *Апельсин – 2 шт.*

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить, разделить на дольки, положить на дно стаканов. Тыквенный сок перемешать с медом, разлить по стаканам.

Коктейль «Сюрприз»

Ингредиенты

- *Жидкие сливки – 200 мл*
- *Мороженое – 200 г*
- *Вареное сгущенное молоко – 50 г*
- *Шоколадный ликер – 4 чайные ложки*

Способ приготовления

Сливки, мороженое и сгущенное молоко взбить с помощью миксера. Коктейль разлить по стаканам, в каждый добавить ликер.

Коктейль «Новогодний»

Ингредиенты

- *Молоко – 300 мл*
- *Мороженое – 200 г*
- *Апельсиновый сок – 200 мл*
- *Апельсиновый сироп – 2 столовые ложки*
- *Апельсин – 4 ломтика*

Способ приготовления

Молоко, мороженое, апельсиновый сок и сироп перемешать, взбить с помощью миксера. Напиток разлить по стаканам. Края стаканов украсить ломтиками апельсина.

Медовый флип

Ингредиенты

- *Молоко – 400 мл*
- *Сливки – 100 г*
- *Мед – 50 г*
- *Желток – 2 шт.*
- *Шоколад – 100 г*

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Молоко, сливки, яичные желтки и мед взбить с помощью миксера.

Напиток разлить по стаканам, в каждый положить шоколад.

Коктейль «День и ночь»

Ингредиенты

- *Мороженое – 200 г*
- *Молоко – 200 мл*
- *Кофейный сироп – 4 столовые ложки*
- *Шоколад – 100 г*

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Мороженое и молоко смешать, взбить с помощью миксера.

Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан добавить, не размешивая, сироп и шоколад.

Персиковый коктейль

Ингредиенты

- *Персиковый сок – 1 л*
- *Сахар – 100 г*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Молотый мускатный орех – на кончике ножа*

Способ приготовления

В кастрюлю налить 1 л воды, довести до кипения, добавить сахар, корицу и варить 3 минуты. Сироп охладить, смешать с соком и разлить по фужерам. Мускатный орех смешать с сахарной пудрой. Посыпать приготовленной смесью края фужеров и поверхность напитка.

Утренний коктейль

Ингредиенты

- *Тыквенный сок – 300 мл*
- *Морковный сок – 100 мл*
- *Мед – 1 столовая ложка*
- *Лимон – 4 ломтика*

Способ приготовления

Приготовленные ранее ломтики лимона положить на дно стаканов. Тыквенный сок перемешать с морковным и добавить растопленный мед, разлить по стаканам.

Томатный коктейль «Мечта гурмана»

Ингредиенты
- *Томатный сок – 500 мл*
- *Сахар – 2 чайные ложки*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Портвейн – 3 чайные ложки*
- *Мята – 4 листика*
- *Черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Листики мяты вымыть, разложить по стаканам, добавить соль, сахар и перец, растереть. Томатный сок смешать с портвейном и лимонным соком, разлить по стаканам.

Коктейль «Курортный роман»

Ингредиенты
- *Сахарная пудра – 100 г*
- *Яблочный сок – 200 мл*
- *Персиковый сок – 200 мл*
- *Лимон – ½ шт.*
- *Сухое вино – 100 мл*

Способ приготовления

Смешать яблочный и персиковый соки, добавить 100 мл охлажденной кипяченой воды, сахарную пудру, сухое вино и перемешать. Коктейль охладить, затем налить в фужеры. Каждый фужер украсить кружком лимона.

Коктейль «Афины»

Ингредиенты
- *Несладкий йогурт – 300 мл*
- *Огурец – 2 шт.*
- *Зелень укропа – ½ пучка*
- *Пищевой лед*
- *Черный молотый перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть, измельчить, смешать с огурцами, посолить, поперчить, добавить йогурт, взбить с помощью миксера.

Напиток разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Алкогольные напитки

Коктейль «Вечерний звон»

Ингредиенты

• *Водка – 200 мл*
• *Гранатовый сок – 300 мл*
• *Пищевой лед*

Способ приготовления

Гранатовый сок смешать с водкой. Напиток разлить по фужерам, в каждый положить пищевой лед.

Коктейль «Бархатный сезон»

Ингредиенты

• *Персиковый сок с мякотью – 300 мл*
• *Белое полусладкое вино – 100 мл*
• *Сахарная пудра – 4 чайные ложки*
• *Пищевой лед*

Способ приготовления

Сок смешать с вином, разлить по стаканам, добавить пищевой лед. Края стаканов посыпать сахарной пудрой.

Коктейль «Леди»

Ингредиенты

• *Мартини – 150 мл*
• *Апельсиновый сок – 100 мл*
• *Апельсин – 2 ломтика*
• *Апельсиновый ликер – 1 столовая ложка*
• *Пищевой лед*

Способ приготовления

Мартини смешать с апельсиновым соком и ликером. Напиток разлить по стаканам. Края стаканов украсить ломтиками апельсина. В каждый стакан положить пищевой лед.

Коктейль «Зимний вечер»

Ингредиенты

- *Вермут – 400 мл*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
- *Корица – ½ чайной ложки*

Способ приготовления

Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки. Вермут перелить в кастрюлю, добавить 200 мл воды, дольки апельсина, цедру и корицу. Довести до кипения, варить на слабом огне в течение 5–7 минут. Напиток процедить, разлить по стаканам. Подавать в горячем виде.

Коктейль «Лаура»

Ингредиенты

- *Банан – 2 шт.*
- *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
- *Грейпфрутовый сок – 300 мл*
- *Коньяк – 100 мл*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Бананы очистить, размять, смешать с грейпфрутовым и лимонным соками, коньяком, взбить с помощью миксера.

Напиток разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Коктейль «Светский раут»

Ингредиенты

- *Сок манго – 200 мл*
- *Апельсиновый сок – 100 мл*
- *Миндальный ликер – 100 мл*
- *Сахарная пудра – 1 столовая ложка*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Сок манго и апельсиновый сок смешать с ликером. Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан положить пищевой лед. Края стаканов посыпать сахарной пудрой.

Коктейль «Янтарный»

Ингредиенты

- *Сухое белое вино – 250 мл*
- *Лимонный сок – 100 мл*
- *Цитрусовый ликер – 2 столовые ложки*
- *Апельсин – 4 ломтика*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Вино смешать с соком и ликером. Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан положить пищевой лед. Края стаканов украсить ломтиками апельсина.

Коктейль «Брызги шампанского»

Ингредиенты

- *Шампанское – 200 мл*
- *Апельсиновый сок – 200 мл*
- *Минеральная вода – 100 мл*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Шампанское смешать с минеральной водой и соком. Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан положить пищевой лед.

Коктейль «Баварский»

Ингредиенты

- *Светлое пиво – 500 мл*
- *Мороженое – 100 г*
- *Йогурт – 200 г*

Способ приготовления

Пиво смешать с мороженым и йогуртом, взбить с помощью миксера, разлить по стаканам.

Глинтвейн с цитрусовыми

Ингредиенты

- *Красное вино – 500 мл*
- *Мандарин – 2 шт.*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Лайм – 1 шт.*
- *Тертая лимонная цедра – 1 чайная ложка*
- *Коньяк – 2 столовые ложки*
- *Молотая корица – ½ чайной ложки*
- *Молотая гвоздика – ½ чайной ложки*

Способ приготовления

Мандарины, апельсин и лайм вымыть, очистить, разделить на дольки. Вино довести до кипения, добавить цитрусовые, корицу, цедру и гвоздику. Нагревать в течение 10 минут, влить коньяк.

Горячий глинтвейн разлить по стаканам.

Коктейль «Южный»

Ингредиенты

- *Яблоко – 1 шт.*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Персик – 2 шт.*
- *Персиковый сок – 400 мл*
- *Белое сухое вино – 500 мл*

Способ приготовления

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Персики вымыть, разделить на половинки, удалить косточки. Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки.

В каждый стакан положить яблоки, персики, дольки апельсина, налить вино и персиковый сок.

Коктейль «Малиновый звон»

Ингредиенты

- *Красное вино – 200 мл*
- *Малиновый сок – 100 мл*
- *Ром – 2 столовые ложки*
- *Гвоздика – ½ бутон*
- *Корица – ½ чайной ложки*

Способ приготовления

Вино и сок смешать, добавить гвоздику и корицу, довести до кипения, кипятить на слабом огне в течение 2 минут. Напиток процедить, остудить, разлить по стаканам, в каждый добавить ром.

Коктейль «Мускат»

Ингредиенты

- *Белое мускатное вино – 200 мл*
- *Виноградный сок – 100 мл*
- *Коньяк – 2 чайные ложки*
- *Лимон – 2 ломтика*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Вино смешать с виноградным соком и коньяком. Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан положить пищевой лед. Края стаканов украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Невеста»

Ингредиенты

- *Клубника – 100 г*
- *Клубничный сироп – 4 чайные ложки*
- *Шампанское – 200–300 мл*

Способ приготовления

Клубнику вымыть, очистить от чашелистиков, положить на дно фужеров, полить сиропом. В каждый фужер налить шампанское.

Коктейль «Диана»

Ингредиенты

- *Шампанское – 500 мл*
- *Мороженое – 100 г*
- *Шоколад – 50 г*
- *Апельсин – 4 ломтика*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. В каждый бокал

положить шарик мороженого и пищевой лед, налить шампанское, посыпать шоколадом. Края бокалов украсить ломтиками апельсина.

Коктейль «Мадам»

Ингредиенты
- *Розовое вино – 200 мл*
- *Минеральная вода – 100 мл*
- *Клубничный сок – 50 мл*
- *Вишневый сок – 50 мл*

Способ приготовления

Клубничный и вишневый соки заморозить в емкости для пищевого льда. Вино перемешать с минеральной водой, разлить по стаканам. В каждый стакан добавить одинаковое количество кубиков замороженного сока клубники и вишни.

Коктейль «Южный закат»

Ингредиенты
- *Сладкое мускатное вино – 200 мл*
- *Каберне – 100 мл*
- *Виноградный сок – 100 мл*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Мускатное вино, сок и каберне смешать, разлить по бокалам. В каждый бокал добавить пищевой лед.

Коктейль «Мужской разговор»

Ингредиенты
- *Темное пиво – 1 л*
- *Гвоздика – 1 бутон*
- *Лимонная цедра – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Пиво довести до кипения, добавить гвоздику и цедру, кипятить в течение 3 минут. Напиток процедить, остудить и разлить по стаканам.

Коктейль «Мазурка»

Ингредиенты

• Белое полусладкое вино – 200 мл
• Мартини – 1 столовая ложка
• Апельсиновый сок – 1 столовая ложка
• Лимонный сироп – 1 столовая ложка
• Засахаренный лимон – 2 ломтика
• Пищевой лед

Способ приготовления

Белое вино смешать с мартини и апельсиновым соком. Напиток разлить по стаканам.

В каждый стакан положить пищевой лед, добавить, не размешивая, сироп. Края стаканов украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Змей Горыныч»

Ингредиенты

• Коньяк – 100 мл
• Ром – 50 мл
• Сахар – 2 чайные ложки
• Лимон – 2 ломтика
• Пищевой лед

Способ приготовления

Ром смешать с сахаром, довести до кипения, влить коньяк. Напиток быстро остудить, разлить по стаканам. Края стаканов украсить ломтиками лимона. В каждый стакан положить пищевой лед.

Коктейль «Барселона»

Ингредиенты

• Банановый ликер – 200 мл
• Бренди – 100 мл
• Тоник – 200 мл
• Лимонный сок – 2 столовые ложки
• Минеральная вода – 2 столовые ложки
• Апельсин – 4 ломтика
• Пищевой лед

Способ приготовления

Ликер смешать с бренди, тоником, лимонным соком и минеральной водой. Напиток разлить по стаканам, положить в

каждый пищевой лед. Края стаканов украсить ломтиками апельсина.

Коктейль «Кофейный аромат»

Ингредиенты
- *Молотый кофе – 4 чайные ложки*
- *Ром – 2 чайные ложки*
- *Коньяк – 100 мл*
- *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Кофе и ванильный сахар высыпать в турку, перемешать, залить 300 мл кипятка, довести до кипения, процедить, остудить, смешать с коньяком, ромом и лимонным соком, разлить по бокалам и положить лед.

Джин с тоником и лаймом

Ингредиенты
- *Джин – 200 мл*
- *Тоник – 200 мл*
- *Лайм – 4 ломтика*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Джин смешать с тоником, разлить по стаканам. В каждый стакан положить ломтик лайма и пищевой лед.

Глинтвейн «Красный дракон»

Ингредиенты
- *Красное сухое вино – 700 мл*
- *Вишня – 100 г*
- *Клюква – 100 г*
- *Жженый сахар – 10 г*
- *Молотая корица – ¼ чайной ложки*
- *Молотая гвоздика – ¼ чайной ложки*
- *Апельсиновая цедра – ¼ чайной ложки*

Способ приготовления

Вишню и клюкву вымыть. Вино довести до кипения, добавить жженый сахар, корицу, гвоздику, цедру, кипятить на слабом огне в течение 5–7 минут. Положить ягоды, кипятить 5 минут.

Напиток процедить и разлить по стаканам.

Земляничный крюшон

Ингредиенты

- *Земляника – 300 г*
- *Белое вино – 300 мл*
- *Шампанское – 400 мл*
- *Сахар – 200 г*

Способ приготовления

Землянику вымыть, положить в крюшонницу, засыпать сахаром, оставить на 30 минут. Влить белое вино, перемешивать до полного растворения сахара. Напиток разлить по фужерам. В каждый влить шампанское.

Ромовый коблер

Ингредиенты

- *Ром – 100 мл*
- *Сахарный сироп – 2 столовые ложки*
- *Грейпфрутовый сок – 1 столовая ложка*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Минеральная вода – 200 мл*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

В бокалах, наполовину заполненных пищевым льдом, смешать ром, сахарный сироп, лимонный и грейпфрутовый соки, затем влить охлажденную минеральную воду.

Коктейль «Семейное счастье»

Ингредиенты

- *Шампанское – 100 мл*
- *Мартини – 30 мл*
- *Апельсиновый сок – 100 мл*
- *Виски – 100 мл*
- *Кофейный ликер – 1 столовая ложка*
- *Тоник – 100 мл*

• Лимон – 1 ломтик
• Апельсин – 1 ломтик
• Пищевой лед

Способ приготовления

Бокалы наполовину заполнить пищевым льдом. Шампанское смешать с мартини и апельсиновым соком, налить в 1 бокал, края которого украсить ломтиком апельсина. Виски смешать с ликером и тоником, налить в другой бокал, края которого украсить ломтиком лимона.

Коктейль «Летний день»

Ингредиенты
• Белое полусладкое вино – 200 мл
• Тоник – 200 мл
• Лимонный сок – 1 столовая ложка
• Консервированные ананасы – 4 ломтика
• Кокосовая стружка – 1 пакетик
• Пищевой лед

Способ приготовления

Ломтики ананасов мелко нарезать. В стаканах, наполовину заполненных пищевым льдом, смешать вино, тоник и лимонный сок. В каждый стакан положить кусочки ананасов и кокосовую стружку.

Томатный коктейль по-берлински

Ингредиенты
• Томатный сок – 200 мл
• Темное пиво – 200 мл
• Черный молотый перец – ½ чайной ложки
• Зелень петрушки – 4 веточки
• Соль

Способ приготовления

Веточки петрушки вымыть. Томатный сок смешать с пивом, молотым перцем и солью. Напиток разлить по стаканам, украсить веточками петрушки.

Пивной коктейль по-норвежски

Ингредиенты

- *Светлое пиво – 300 мл*
- *Темное пиво – 100 мл*
- *Желток – 1 шт.*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Тертая лимонная цедра – ½ чайной ложки*
- *Тертый имбирь – ¼ чайной ложки*

Способ приготовления

Пиво довести до кипения, добавить цедру, имбирь. Кипятить на слабом огне в течение 5 минут, процедить, добавить взбитый яичный желток, сахар, перемешать и разлить по стаканам.

Коктейль «Мятное шампанское»

Ингредиенты

- *Шампанское – 200 мл*
- *Лимонный сок – 2 чайные ложки*
- *Мятный настой – 100 мл*
- *Мята – 2 веточки*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Веточки мяты вымыть. Стаканы наполовину заполнить пищевым льдом, добавить шампанское, сок и мятный настой. Края стаканов украсить веточками мяты.

Пивной коктейль с лимоном

Ингредиенты

- *Светлое пиво – 500 мл*
- *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Пищевой лед*

Способ приготовления

Лимон вымыть и нарезать ломтиками. Пиво смешать с лимонным соком в стеклянной посуде, добавить ломтики лимона, оставить в прохладном месте на 20–25 минут. Напиток разлить по стаканам, в каждый добавить пищевой лед.

Апельсиновый смэш

Ингредиенты

• Апельсиновый ликер – 200 мл
• Мята – 4 листика
• Апельсин – 2 ломтика
• Пищевой лед

Способ приготовления

Листики мяты вымыть, разложить по стаканам, растереть, влить ликер, добавить пищевой лед. Края стаканов украсить тонкими ломтиками апельсинов.

Коктейль «Восточный»

Ингредиенты

• Гранатовый сок – 200 мл
• Красное сухое вино – 200 мл
• Лимонная водка – 2 столовые ложки
• Апельсин – 4 ломтика
• Пищевой лед

Способ приготовления

Гранатовый сок смешать с вином и водкой, разлить по стаканам, в каждый добавить пищевой лед. Края стаканов украсить ломтиками апельсина.

Коньячный коктейль с лимоном

Ингредиенты

• Коньяк – 100 мл
• Ананасовый сок – 100 мл
• Лимон – 2 ломтика
• Пищевой лед

Способ приготовления

В бокалы, наполовину заполненные пищевым льдом, положить ломтики лимона, налить коньяк и сок, перемешать.

Пивной коктейль «Прибалтика»

Ингредиенты

• Светлое пиво – 400 мл
• Сметана – 100 г
• Сливки – 100 г

• *Яйцо – 2 шт.*

Способ приготовления

Пиво, сметану, сливки и яйца смешать и взбить с помощью миксера. Напиток разлить по стаканам.

Коктейль «Десертный»

Ингредиенты

• *Мартини – 100 мл*
• *Кока-кола – 200 мл*
• *Лимонный сок – 2 столовые ложки*
• *Грейпфрут – 2 ломтика*
• *Пищевой лед*

Способ приготовления

Стаканы наполовину заполнить пищевым льдом, положить ломтики грейпфрута, налить лимонный сок, тщательно растереть. В каждый стакан налить мартини и кока-колу.

Консервирование

Овощи и грибы

Огурцы

Малосольные огурцы

Ингредиенты
- *Огурцы – 1 кг*
- *Мелкий жгучий красный перец – 2–3 стручка*
- *Чеснок – 3–5 зубчиков*
- *Хрен – 10 г*
- *Зелень (петрушка, укроп, сельдерей и др.)*
- *Лавровый лист*
- *Корица*
- *Гвоздика*

Для рассола
- *Вода – 1 л*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Огурцы среднего размера тщательно вымыть и выдержать в холодной воде 5–6 часов. Воду за это время следует поменять 2–3 раза. Затем огурцы плотно уложить в банки и залить вскипяченным и охлажденным рассолом. Добавить ароматные приправы, чеснок, хрен, перец и накрыть банки марлей или другой тонкой тканью.

В течение 4–5 дней выдерживать огурцы в теплом помещении (при температуре 18–20 °С), за это время рассол приобретет приятно-кислый вкус, и его нужно слить в отдельную емкость.

Огурцы вымыть в охлажденной кипяченой воде и положить в заново вымытые и высушенные банки, предварительно наполненные зеленью. Слитый рассол довести до кипения, снимая образующуюся пену, и снова залить им огурцы, не доходя 1,5 см до горлышка банки.

Стерилизовать 10–12 минут и закатать. Рассол может потемнеть, но затем станет прозрачным.

Маринованные огурцы в смородиновом соусе

Ингредиенты
- *Огурцы – 1 кг*

• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Укроп – 2–3 веточки*
• *Мята – 1–2 веточки*
• *Черный перец – 2–3 горошины*
• *Гвоздика – 2–3 бутона*

Для заливки
• *Вода – 1 л*
• *Сок спелой смородины – 250 мл*
• *Сахар – 20 г*
• *Соль – 50 г*

Способ приготовления

На дно тщательно вымытых и высушенных банок положить специи. Огурцы перебрать и выбрать гладкие и одинаковые по величине. Хорошо вымыть их проточной водой, обрезать у них с обоих концов заостренные части и установить вертикально в банки с пряностями.

Приготовленную заливку довести до кипения и влить в огурцы. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

Огурцы, консервированные с водкой

Ингредиенты
• *Огурцы – 1 кг*
• *Хрен – ½ корня, 1 лист*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Сельдерей – 1–2 веточки*
• *Листья черной смородины – 2–3 шт.*
• *Листья вишни – 2–3 шт.*
• *Укроп – 20 г*
• *Паприка – 50 г*
• *Черный молотый перец – 5 г*

Для заливки
• *Вода – 1 л*
• *Водка – 20–30 мл*
• *Уксусная эссенция – 10–20 мл*
• *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Огурцы перебрать и вымыть. Листья смородины, вишни и хрена уложить на дно банки. Очистить и вымыть чеснок и корень

хрена, вымыть зелень. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая их указанными специями и добавив чеснок, корень хрена и зелень.

Приготовить заливку. Залить огурцы горячим раствором и оставить на один день. После чего добавить заливку, не доливая ее на 1 см до края банки, закатать.

Огурцы, маринованные по-болгарски

Ингредиенты

- *Огурцы – 1 кг*
- *Лук – 100 г*
- *Зелень сельдерея и петрушки – 70 г*
- *Зелень укропа – 60 г*
- *Чеснок – 40 г*
- *Корень хрена – 40 г*
- *Болгарский перец – 200 г*

Для маринада

- *Вода – 1 л*
- *Столовый уксус – 400 мл*
- *Сахар – 80 г*
- *Молотый перец – 4 г*
- *Соль – 80 г*

Способ приготовления

Огурцы небольшого размера вымыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами и нарезать полосками. Зелень петрушки и сельдерея, а также укроп вымыть и очень крупно нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Подготовленные огурцы плотно уложить в стерилизованные банки, сверху положить приправы, зелень, корень хрена, чеснок и лук. Все это залить кипящим маринадом и стерилизовать в течение 15 минут. Банки закатать.

Огурцы в огуречно-яблочном соке

Ингредиенты

- *Огурцы – 1 кг*
- *Сок из огурцов – 1 л*
- *Сок из яблок – 1 л*

• *Сахар – 100 г*
• *Соль – 100 г*

Способ приготовления

Огурцы вымыть и положить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего уложить в банки и залить кипящим раствором из яблочного и огуречного соков с добавленными солью и сахаром. Раствор настаивать в течение нескольких минут, затем слить в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить им огурцы. Так повторить еще два раза, после этого банки закатать.

Огурцы с яблоками

Ингредиенты
• *Огурцы – 1 кг*
• *Яблоки – 1 кг*
• *Лимонник – 3–4 листа*

Для заливки
• *Вода – 1 л*
• *Сахар – 50 г*
• *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Огурцы вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Затем огурцы с яблоками обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить листья лимонника.

Приготовленной кипящей заливкой залить огурцы и яблоки. Дать постоять 3–4 минуты, после чего раствор слить, снова вскипятить и опять залить в банки. После повторения этих действий 3 раза банки закрыть и остудить. Хранить в прохладном месте.

Соленые огурцы

Ингредиенты
• *Огурцы – 1 кг*
• *Зелень укропа – 35 г*
• *Тертый хрен – 10 г*
• *Чеснок – 1 зубчик*
• *Листья черной смородины – 25 г*
• *Листья дуба – 10 г*

Для рассола
• Вода – 1 л
• Соль – 50–60 г

Способ приготовления

Выбрать одинаковые по величине огурцы, чтобы все они были готовы в одно время. Тщательно их вымыть, замочить на 5–6 часов в холодной воде. Плотно уложить огурцы в подготовленную емкость, положить очищенный и вымытый чеснок, хрен, вымытый укроп, листья дуба и смородины. Приготовить рассол: всыпать в воду соль и довести до кипения. Охлажденным рассолом залить огурцы. Сверху накрыть чистой марлей, сложенной в два слоя, на нее положить деревянный кружок и груз.

Огурцы, засоленные с зеленью

Ингредиенты
• Огурцы – 1 кг
• Корень хрена – 5 г
• Зелень эстрагона – 10 г
• Красный перец – ½ стручка
• Листья вишни – 2 шт.
• Листья дуба – 1–2 шт.
• Зелень укропа – 30 г
• Зелень базилика, петрушки

Для рассола
• Вода – 1 л
• Соль – 60 г

Способ приготовления

Отобрать одинаковые по размеру и спелости огурцы, вымыть и замочить их в холодной воде на 3 часа. Зелень эстрагона, укропа, базилика, петрушки, а также красный перец вымыть и нарезать, корень хрена вымыть, очистить и натереть на терке. Плотно уложить в банку огурцы, чередуя их со слоями зелени, тертым хреном, стручковым перцем и вымытыми листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, профильтровать и залить горячим рассолом огурцы. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

Огурцы, засоленные с яблоками

Ингредиенты
- *Огурцы – 1 кг*
- *Яблоки – 350 г*
- *Листья лимонника – 10 шт.*

Для рассола
- *Вода – 1 л*
- *Сахар – 50 г*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Отобрать мелкие зеленые огурцы, вымыть и обсушить полотенцем. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Подготовленные продукты уложить плотно в посолочную емкость, перекладывая листьями лимонника.

В кипящей воде растворить соль и сахар, горячим рассолом залить огурцы и яблоки, через 3–5 минут рассол слить, снова довести до кипения и залить огурцы. Так повторить еще 1 раз, затем плотно закрыть емкость крышкой и, когда остынет, убрать в прохладное место.

Помидоры

Помидоры «Любительские»

Ингредиенты
- *Помидоры – 600 г*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Хрен – ½ корня*
- *Зелень укропа, петрушки, сельдерея, базилика – 5-10 г*

Для рассола
- *Вода – 1 л*
- *Лимонная кислота – 2–2,5 г*
- *Соль – 15 г*

Способ приготовления

Очищенные и вымытые чеснок и корень хрена, а также вымытую зелень положить на дно подготовленных банок, вымытые помидоры уложить сверху. Залить банки кипящим рассолом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10–15 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Герметично закрыть и охладить.

Маринованные зеленые помидоры

Ингредиенты
- *Зеленые помидоры – 1 кг*
- *Лавровый лист – 5 шт.*
- *Лук – 30 г*
- *Гвоздика – 10 бутонов*
- *Листья смородины – 3–5 шт.*
- *Мелкоплодный острый перец – 2–3 стручка*
- *Душистый перец – 10 горошин*
- *Черный перец – 10 горошин*
- *Семена укропа*
- *Терый хрен*

Для маринада
- *Вода – 1 л*
- *Столовый уксус – 50 мл*
- *Сахар – 100 г*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Зеленые помидоры среднего размера перебрать, вымыть, затем уложить в большие банки. Между помидорами положить специи, очищенный, вымытый и нарезанный лук, вымытые листья смородины и прижать все сверху деревянным кружком. Затем залить вскипяченным маринадом. Банки плотно закрыть и поставить в холодное место.

Острые помидоры

Ингредиенты
- *Помидоры – 1 кг*
- *Зелень укропа – 10–20 г*
- *Листья хрена – 4–5 г*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Зелень петрушки или сельдерея – 5 г*
- *Мята – 1 веточка*
- *Красный острый перец – 2–3 г*

Для заливки
- *Вода – 1 л*
- *Столовый уксус – 100–200 мл*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Соль – 15–20 г*

• *Перец – 2–3 г*

Способ приготовления

Зелень вымыть в проточной воде и крупно нарезать. Красный перец вымыть, разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные и вымытые зубчики чеснока разрезать на 3–4 части. Половину этих ингредиентов уложить на дно банок.

Красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов перебрать и вымыть, после чего положить в банки. Поверх помидоров выложить оставшуюся часть зелени, перца и чеснока. После этого банки заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 5 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 17–20 минут.

Зеленые помидоры с луком и морковью

Ингредиенты

• *Зеленые помидоры – 1 кг*
• *Лук – 200 г*
• *Морковь – 300 г*
• *Растительное масло – 100 мл*
• *Чеснок – 5 зубчиков*
• *Зелень петрушки и сельдерея*

Способ приготовления

Вымытые помидоры нарезать дольками, очищенный и вымытый лук – кольцами, очищенную и вымытую морковь – кружочками, зелень вымыть, мелко нарубить. Все ингредиенты положить в кастрюлю и залить растительным маслом, после чего тушить в течение 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить очищенный, вымытый и измельченный чеснок.

Полученную смесь переложить в полулитровые банки и стерилизовать 15 минут, после чего закатать.

Помидоры, консервированные дольками в томате

Ингредиенты

• *Помидоры – 1 кг*
• *Томатный сок – 1 л*
• *Сахар – 10–30 г*
• *Соль – 5–7 г*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать дольками, после чего уложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки. Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 30–40 минут. Затем банки закатать.

Помидоры в яблочном соке

Ингредиенты

- *Помидоры – 1 кг*
- *Яблочный сок – 1 л*
- *Соль – 30 г*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и проколоть деревянной шпилькой в месте прикрепления плодоножки. Затем уложить в банки.

После этого помидоры два раза заливать кипящей водой, выдерживая по 5-10 минут. В третий раз залить кипящим яблочным соком с солью. Банки сразу же закрыть и поставить вверх дном до остывания.

Помидоры с луком

Ингредиенты

- *Помидоры – 1 кг*
- *Лук – 200 г*
- *Растительное масло – 150 мл*
- *Соль – 70 г*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры и лук уложить в банки слоями и пересыпать солью. В наполненные овощами банки влить растительное масло и поставить их стерилизоваться в течение 20 минут. Затем закатать и убрать на хранение в прохладное место.

Помидоры, консервированные с виноградом

Ингредиенты

- *Помидоры – 1 кг*
- *Виноград – 300 г*
- *Сахар – 15 г*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Лавровый лист – 1 шт.*

• Листья смородины – 2–3 шт.
• Листья вишни – 2 шт.
• Листья хрена – 10 г
• Паприка – 50 г
• Черный перец – 5 горошин
• Молотый перец – 20 г
• Соль – 15 г
• Зелень укропа и петрушки

Способ приготовления

Банки простерилизовать и положить в них специи, вымытые зелень, листья смородины, вишни и хрена, очищенный и вымытый чеснок, затем вымытые помидоры и виноград, соль и сахар. Все это залить на 20 минут кипятком. Затем воду слить и снова прокипятить. После чего опять влить в банки и закатать их.

Острые помидоры

Ингредиенты
• Помидоры – 1 кг
• Укроп – 30 г
• Чеснок – 1 зубчик
• Листья черной смородины – 5 шт.
• Листья вишни – 5 шт.
• Зелень сельдерея и петрушки – 20 г

Для рассола
• Вода – 1 л
• Красный молотый перец – 1 чайная ложка
• Соль – 60 г

Способ приготовления

Отобрать по возможности помидоры одинакового размера и одинаковой степени зрелости, вымыть, плотно уложить в подготовленную банку, добавить очищенный и вымытый чеснок, вымытые укроп, зелень сельдерея и петрушки, листья черной смородины и вишни. Большую часть специй положить сверху.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, красный молотый перец, довести до кипения. Готовым рассолом залить помидоры, накрыть банку марлей, сложенной в два слоя, и оставить для предварительного брожения на 1–2 суток. Затем банку плотно закрыть капроновой крышкой.

Соленые помидоры с горчицей

Ингредиенты
- *Помидоры – 1 кг*
- *Укроп – 30 г*
- *Листья вишни – 2 шт.*
- *Листья черной смородины – 2 шт.*
- *Лавровый лист – 3 шт.*

Для рассола
- *Вода – 1 л*
- *Горчица – 15 г*
- *Сахар – 2,5 столовой ложки*
- *Черный перец – 6 горошин*
- *Соль – 1,5 столовой ложки*

Способ приготовления

Отобрать чуть недоспелые, одинаковые по размеру помидоры, вымыть, уложить плотно в банку, перекладывая лавровым листом, вымытыми укропом, листьями вишни и смородины.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, сахар, перец горошком, довести до кипения. Снять с огня и добавить сухую горчицу, тщательно перемешать, оставить на некоторое время. Когда рассол станет прозрачным, залить им помидоры, банку закрыть капроновой крышкой и поставить в прохладное место на 2–3 дня.

Соленые помидоры с морковью

Ингредиенты
- *Помидоры – 1 кг*
- *Морковь – 100 г*
- *Корень хрена – 100 г*
- *Болгарский перец – 1 стручок*
- *Лавровый лист – 2 шт.*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Зелень укропа – 100 г*

Для рассола
- *Вода – 1 л*
- *Соль – 50–60 г*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке, корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец

вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать. Отобрать твердые красные помидоры, плодоножки не отрывать, вымыть, уложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена и вымытого укропа. Чеснок очистить, вымыть и уложить в емкость вместе с лавровым листом.

В воду добавить соль, довести до кипения, приготовленным рассолом залить помидоры.

Накрыть емкость с помидорами крышкой с гнетом и поставить в прохладное место.

Соленые помидоры с душистым перцем

Ингредиенты
- *Помидоры – 1 кг*
- *Душистый перец – 10 горошин*
- *Зелень укропа – 20 г*
- *Лавровый лист – 2 шт.*

Для рассола
- *Вода – 700 мл*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Отобрать одинаковые помидоры, удалить плодоножки, вымыть и уложить в банку (или эмалированную емкость), пересыпая каждый ряд вымытой и измельченной зеленью укропа, лавровым листом и душистым перцем. В кипящую воду добавить соль, перемешать, залить рассолом помидоры. Накрыть марлей, сверху установить гнет, оставить в теплом помещении на 3 дня, затем перенести в прохладное место.

Капуста

Капуста, маринованная с хреном

Ингредиенты
- *Капуста – 1 кг*
- *Корень хрена – 30 г*
- *Соль – 15 г*

Для маринада
- *Вода, в которой варилась капуста, – 1 л*

• *6 %-ный уксус – 400 мл*
• *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Вымытые и очищенные от верхних листьев небольшие кочаны разрезать на 4 части таким образом, чтобы вилок не распался, а держался на кочерыжке. Надрезанные кочаны опустить в кипящую посоленную воду на 5 минут. Затем вынуть и уложить в банки рядами: ряд капусты, ряд вымытых и очищенных корней хрена. Залить кипящим маринадом, стерилизовать 30 минут и герметично закрыть.

Капуста по-московски

Ингредиенты
• *Капуста – 1 кг*
• *Морковь – 200 г*

Для рассола
• *Вода – 1 л*
• *Сахар – 20–30 г*
• *Соль – 20–30 г*

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Овощи смешать и уложить в банки. Приготовить рассол и сразу же, кипящим, влить в банки.

Пастеризовать при температуре 80–90 °С в течение 40–50 минут. Банки герметично закрыть и после остывания поставить в холодное место.

Краснокочанная капуста, маринованная со сливой

Ингредиенты
• *Капуста – 1 кг*
• *Слива – 250 г*
• *Гвоздика – 5 бутонов*
• *Перец черный – 4–6 горошин*
• *Корица*

Для маринада
• *Вода – 1 л*
• *9 %-ный уксус – 150 мл*

• *Сахар – 50 г*
• *Соль – 20 г*

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать и опустить на 2 минуты в кипящую воду. Затем откинуть на дуршлаг. Спелые сливы вымыть, надрезать по бокам, опустить на 1 минуту в кипящую воду и тоже откинуть на дуршлаг. Горячий маринад влить в банки, наполнив их на ¼. Затем в банки положить перец, гвоздику, корицу, а сверху капусту и сливы. Стерилизовать в кипящей воде в течение 12–15 минут. Банки закатать и поставить в прохладное место.

Капуста, маринованная по-украински

Ингредиенты
• *Капуста – 1 кг*
• *Семена горчицы – 2 г*
• *Кориандр – 1 г*
• *Черный перец – 3 горошины*
• *Соль – 30 г*

Для заливки
• *Вода – 1 л*
• *9 %-ный уксус – 150 мл*
• *Сахар – 100 г*
• *Соль – 30 г*

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут. Затем откинуть на дуршлаг и уложить в подготовленные банки, перекладывая семенами горчицы и кориандром. Перец горошком положить сверху, банки залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 20–30 минут. Банки закатать и после остывания поставить на хранение в холодное место.

Маринованная цветная капуста

Ингредиенты
• *Цветная капуста – 1 кг*

Для маринада

• *Вода – 1 л*
• *9 %-ный уксус – 180 мл*
• *Сахар – 20 г*
• *Соль – 30 г*

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Когда капуста остынет, разложить ее по банкам и залить приготовленным и охлажденным маринадом. Банки стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут. Затем герметично закрыть.

Квашеная капуста

Ингредиенты

• *Белокочанная капуста – 1 кг*
• *Морковь – 300 г*
• *Лавровый лист – 1–2 шт.*
• *Семена тмина и аниса*
• *Соль – 25 г*

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Несколько листьев оставить целыми, часть из них уложить на дно подготовленной эмалированной емкости (для большего количества капусты можно использовать бочку). Сверху слоями выложить измельченную капусту, каждый слой пересыпать солью и предварительно вымытой и нашинкованной морковью. Добавить лавровый лист и семена тмина и аниса. Во время заполнения тары капустой каждый ее слой тщательно уплотнить трамбовкой или руками.

Сверху накрыть капусту целыми листьями и чистой марлей, сложенной в два слоя. Затем положить деревянный круг и груз, в качестве которого можно применить емкость с водой. Вес груза должен составлять 10 % от веса капусты (на 1 кг капусты 100 г груза).

Через несколько часов капуста осядет, выделится сок. Если сок на поверхности капусты не появится, значит, нужно увеличить вес груза (без него капуста испортится). На 2-3-й день начнется процесс брожения. Для сохранения питательных и вкусовых свойств капусты, а также ее стойкости к хранению брожение должно происходить при температуре 18 °С. Обычно брожение заканчивается через 10–15 дней.

Капуста, квашенная со свеклой

Ингредиенты
- *Белокочанная капуста – 1 кг*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Корень хрена – 20 г*
- *Зелень петрушки – 20 г*
- *Свекла – 100 г*
- *Болгарский перец – 1 стручок*

Для рассола
- *Вода – 500 мл*
- *Сахар – 25 г*
- *Соль – 25 г*

Способ приготовления

Очищенный вилок капусты вымыть, разрезать на 4 части, удалить кочерыжку и поместить в эмалированную посуду. Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, измельчить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Подготовленные таким образом продукты положить в емкость с капустой. Довести до кипения воду, всыпать соль и сахар, размешать и охладить. Приготовленным рассолом залить капусту. Закрыть емкость крышкой с грузом и оставить для брожения при комнатной температуре на 2–3 суток, затем поставить в прохладное место на 1 неделю.

Квашеная капуста по-сибирски

Ингредиенты
- *Капуста – 1 кг*
- *Яблоко – 100 г*
- *Морковь – 100 г*
- *Клюква – 50 г*
- *Брусника – 50 г*
- *Соль – 30 г*

Способ приготовления

Выбрать плотный кочан капусты, вымыть, удалить кочерыжку и верхние листья, разрезать кочан на 4 части, оставив несколько целых больших листьев. Нашинковать или нарубить в деревянном корыте или кадке, смешать с вымытыми и натертыми на крупной

терке морковью и яблоками. Поместить часть подготовленной капусты в тщательно вымытую и ошпаренную деревянную бочку, устланную капустными листьями.

Пересыпать солью, добавить предварительно вымытые клюкву и бруснику, а затем выложить оставшуюся часть нашинкованной капусты, накрыть сверху капустными листьями и поставить под гнет на 1 сутки.

Соленая цветная капуста

Ингредиенты
- *Цветная капуста – 1 кг*
- *Соль – 20 г*
- *Зелень укропа*

Для рассола
- *Вода – 1 л*
- *Горчица – 15 г*
- *Соль – 30 г*

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, уложить в эмалированную емкость и пересыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и солью. Оставить на 4–5 часов.

Приготовить рассол: довести воду до кипения, всыпать соль и размешать. Залить слегка охлажденным рассолом капусту, через 10 часов рассол слить, добавить в него горчицу, довести до кипения и горячим залить капусту. После того как капуста остынет, переложить ее в банку, прижать сверху деревянной крестовиной, плотно закрыть и убрать в холодное место.

Капуста, квашенная кочанами

Ингредиенты
- *Капуста – 1 кг*
- *Семена укропа – 10 г*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Отобрать кочаны небольшого размера, очистить от верхних листьев, вымыть. Большую часть кочанов разрезать пополам, меньшую нашинковать. Оставить несколько листьев капусты целыми. Уложить половинки кочанов в подготовленную емкость,

пересыпать солью. Нашинкованную капусту смешать с солью и положить в емкость с кочанами, заполняя свободные пространства, сверху кочаны также покрыть нашинкованной капустой, посыпать укропом. Капусту накрыть целыми листьями, двойным слоем марли, на который поставить груз.

Кабачки и патиссоны

Фаршированные кабачки в томатном соке

Ингредиенты
- *Кабачки – 1 кг*
- *Растительное масло – 100 г*

Для заливки
- *Свежевыжатый томатный сок – 1 л*
- *Сахар – 50 г*
- *Перец черный – 4–5 горошин*
- *Соль – 30 г*

Для овощного фарша
- *Морковь – 600 г*
- *Корни петрушки – 80 г*
- *Корни сельдерея и пастернака – 150 г*
- *Растительное масло – 25 мл*
- *Лук – 100 г*
- *Зелень укропа, сельдерея и петрушки – 50 г*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Овощной фарш приготовить из вымытых, очищенных и измельченных овощей и кореньев. Нарезанные овощи и коренья обжарить по отдельности, а затем, слив растительное масло, перемешать. В эту смесь добавить вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, укропа, а также соль и перец.

В томатный сок добавить соль и сахар по вкусу. Полученную смесь кипятить в течение 15 минут, а в конце варки положить перец.

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Затем обжарить в растительном масле и уложить ингредиенты в банки в следующем порядке: на дно – жареные кабачки, в середину – овощной фарш и сверху – снова кабачки. Все это залить томатным соком, простерилизовать 80 минут и

герметично закрыть.

Патиссоны, маринованные с перцем

Ингредиенты
- *Патиссоны – 1 кг*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Веточки укропа – 10 г*
- *Болгарский перец – 500 г*
- *Душистый перец – 1–2 горошины*
- *Черный перец – 2–3 горошины*
- *Горький перец – 10 г*

Для рассола
- *Вода – 1 л*
- *9 %-ный уксус – 50 мл*
- *Сахар – 70 г*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, нарезать и выложить в подготовленные для консервирования банки. Вымытый и очищенный от плодоножки с семенами болгарский перец уложить сверху и добавить специи: душистый и черный перец, горький перец, лавровый лист, укроп. Приготовить рассол, вскипятив его. Затем остудить и теплым наполнить банки с верхом. Банки поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать в течение 20–25 минут при температуре 100 °С. Затем банки закатать.

Кабачки с чесноком по-украински

Ингредиенты
- *Молодые кабачки – 1 кг*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Чеснок – 20 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 30 г*
- *Столовый уксус – 60 мл*
- *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть и нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Кружочки обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень вымыть, мелко

нарезать и уложить на дно банок. Затем добавить соль, налить растительное масло и уксус, уложить кабачки.

Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 25 минут, литровые – 45 минут.

Соленые кабачки с гвоздикой

Ингредиенты
- *Кабачки – 1 кг*
- *Вишневые листья – 2 шт.*
- *Листья хрена – 30 г*
- *Зелень петрушки – 30 г*
- *Душистый перец – 2–3 горошины*

Для рассола
- *Вода – 500 мл*
- *Гвоздика – 4–5 бутонов*
- *Соль – 25 г*

Способ приготовления

Отобрать молодые кабачки с нежной кожицей и недоразвитыми семенами, удалить плодоножки, вымыть, наколоть вилкой и уложить в емкость, предназначенную для соления. Зелень петрушки и листья хрена вымыть, измельчить, добавить к кабачкам, положить вишневые листья и душистый перец.

Приготовить рассол: в воду положить соль и бутоны гвоздики, довести до кипения, снять с огня, охладить, процедить. Залить приготовленным рассолом кабачки, накрыть крышкой с гнетом, оставить в теплом месте на 20 дней.

Соленые кабачки по-грузински

Ингредиенты
- *Кабачки – 1 кг*
- *Лист айвы – 1 шт.*
- *Лист вишни – 1 шт.*
- *Корень хрена – 30–50 г*
- *Зелень сельдерея*

Для рассола
- *Вода – 1 л*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Отобрать свежие молодые кабачки, вымыть и уложить в банку или бочонок. Переложить листьями вишни и айвы, вымытым и нарезанным кусочками корнем хрена, вымытой зеленью сельдерея. Сверху положить слой марли, на него деревянную решетку и груз.

Приготовить рассол: довести воду до кипения, растворить в ней соль и охладить. Залить готовым рассолом кабачки, оставить в теплом помещении на 1 неделю. Периодически сливать рассол и снова заливать.

Баклажаны

Баклажаны в растительном масле

Ингредиенты

- *Баклажаны – 1 кг*
- *Нарезанный кольцами лук – 40 г*
- *Нарезанная кружочками морковь – 80 г*
- *Нарезанные кружочками корни сельдерея – 40 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Растительное масло – 150 мл*
- *Перец*

Для солевого раствора

- *Вода – 1 л*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

У вымытых молодых баклажанов отрезать плодоножки вместе с частью плода и бланшировать в кипящем солевом растворе. Плоды достать из раствора и, подсушив, нарезать кружочками толщиной 2 см. Обжаривать в течение 10 минут в растительном масле. Баклажаны посыпать перцем и уложить в банки слоями, перекладывая каждый слой кольцами лука, кружочками моркови и сельдерея, вымытой и измельченной петрушкой.

Заполненные банки залить маслом, в котором жарились баклажаны, герметично закрыть и стерилизовать 15 минут.

Баклажанная икра

Ингредиенты

• Баклажаны – 1 кг
• Помидоры – 1 кг
• Сладкий перец – 500 г
• Лук – 500 г
• Яблоки – 150 г
• Растительное масло – 30 мл
• Сахар – 1 чайная ложка
• Соль

Способ приготовления

Очищенный, вымытый и нарезанный лук слегка обжарить в разогретом растительном масле и добавить вымытые и измельченные спелые помидоры.

Овощи тушить под закрытой крышкой, изредка помешивая. Пока они тушатся, вымытые баклажаны и сладкий перец, из которого удалены семена, мелко нарезать, яблоки вымыть, натереть на крупной терке и добавить в емкость с луком и помидорами. Затем тщательно размешать и тушить на слабом огне, помешивая, до готовности баклажанов. После чего дать икре покипеть некоторое время без крышки для испарения лишней воды. Икру тушить на слабом огне до желаемой густоты, добавив в конце приготовления соль и сахар. Горячую икру разложить по банкам, накрыть их крышками и стерилизовать 20 минут, затем сразу же закатать.

Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты

• Баклажаны – 1 кг
• Томатный соус – 800 г
• Растительное масло – 50 мл

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке. Кожицу и плодоножку аккуратно удалить. Баклажаны обжарить в растительном масле до золотисто-желтого цвета.

На дно подготовленных банок налить 40–50 г томатного соуса, банки наполнить до плечиков баклажанами и залить горячим (не ниже 70 ˚С) томатным соусом. После чего накрыть крышками и стерилизовать в течение 50 минут (время указано для литровых банок). Затем сразу же закатать.

Баклажаны, фаршированные морковью

Ингредиенты

- *Молодые баклажаны – 1 кг*
- *Морковь – 400 г*
- *Корень сельдерея – 40 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Черный перец горошком – 10 г*
- *Соль – 20 г*

Для маринада

- *Вода – 1 л*
- *6 %-ный уксус – 200 мл*
- *Соль – 30 г*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, отрезать плодоножки с частью плода у основания и кончиком острого ножа сделать до его середины 3–4 разреза по длине. В разрезы насыпать немного соли для устранения горечи, а через 2 часа баклажаны вымыть в холодной воде. Подготовленные таким образом овощи бланшировать 3 минуты в подсоленном кипятке.

Разрезы остывших баклажанов наполнить смесью из вымытых, очищенных и нашинкованных моркови и сельдерея, вымытой и измельченной петрушки, очищенного, вымытого и измельченного чеснока, горошин черного перца. Чтобы начинка не выступала наружу, разрезы следует хорошо прижать.

Уложенные в банки баклажаны залить заранее вскипяченным и охлажденным маринадом. После этого консервы закрыть пластмассовыми крышками.

Баклажаны по-грузински

Ингредиенты

- *Небольшие баклажаны – 1 кг*
- *Винный уксус – 300 мл*
- *Чеснок – 50 г*
- *Зелень сельдерея – 40 г*
- *Зелень базилика, кинзы и укропа – по 20 г*
- *Соль – 30 г*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить и погрузить на 1–2 минуты в кипящую воду. После чего откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и остудить. В каждом баклажане сделать продольный надрез

длиной 3–4 см. В ½ л кипящей воды опустить на 1 минуту вымытую зелень сельдерея, затем добавить соль и уксус, дать раствору закипеть, после чего снять с огня и охладить. Чеснок очистить, вымыть и обдать кипятком. Зелень вымыть, мелко нарубить и перемешать с солью. Затем зеленью наполнить надрезы баклажанов и прибавить по зубчику чеснока. После этого баклажаны перевязать веточками сельдерея. Подготовленные таким образом баклажаны плотно уложить в банки, залить остуженным отваром сельдерея и герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

Соте из баклажанов

Ингредиенты

- *Баклажаны – 1 кг*
- *Помидоры – 400 г*
- *Корни петрушки и сельдерея – 30 г*
- *Лук – 50 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 10 г*
- *Сахар – 30 г*
- *Мука – 10 г*
- *Растительное масло – 200 мл*
- *Душистый и черный перец – по 2 горошины*
- *Соль – 20 г*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть и обрезать с концов, после чего нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и тоже обжарить до золотистого цвета в кипящем растительном масле. Коренья очистить, вымыть, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности.

Лук и коренья смешать с вымытой и нарезанной зеленью, посолить.

Помидоры вымыть, приготовить томатное пюре и добавить в него соль, сахар, черный и душистый перец, муку, варить несколько минут.

Немного соуса налить на дно банок, затем уложить туда обжаренные баклажаны – до половины банок, сверху выложить слой лука с кореньями и зеленью, снова баклажаны и в конце залить все томатным соусом.

Стерилизовать в кипящей воде в течение 1–1,5 часа. Банки закатать и остудить. Хранить в прохладном месте.

Соленые баклажаны с зеленью

Ингредиенты
- *Баклажаны – 1 кг*
- *Зелень укропа, эстрагона и петрушки – 40–50 г*
- *Соль – 30–40 г*

Способ приготовления

Отобрать баклажаны одинаковой степени зрелости и величины, тщательно вымыть под струей холодной проточной воды, сделать продольный разрез на каждом овоще, немного не доходя до конца. Подготовленные баклажаны уложить рядами в банку или эмалированную кастрюлю, перекладывая вымытой и измельченной зеленью укропа, эстрагона и петрушки и посыпая солью.

Через некоторое время, когда выделится сок, положить на баклажаны гнет и оставить в теплом помещении на 6–7 дней, затем убрать в прохладное место.

Соленые баклажаны с чесноком

Ингредиенты
- *Баклажаны – 1 кг*
- *Чеснок – 3–4 зубчика*
- *Лавровый лист – 2–3 шт.*

Для рассола
- *Вода – 500 мл*
- *Соль – 30 г*

Способ приготовления

Отобрать крепкие и одинаковые по величине баклажаны, вымыть, опустить на 2 минуты в подсоленную воду, разрезать пополам и начинить очищенным, вымытым и измельченным чесноком. Сложить половинки вместе, уложить в подготовленную для засолки емкость.

Для приготовления рассола использовать подсоленную воду, в которую ранее опускались баклажаны. Добавить в этот рассол лавровый лист и кипятить в течение 10 минут на слабом огне. После удалить лавровый лист и еще горячим рассолом залить баклажаны. Накрыть емкость крышкой с грузом, оставить в теплом помещении на 3–4 дня, затем убрать в прохладное место.

Соленые баклажаны с хреном и специями

Ингредиенты
- *Баклажаны – 1 кг*
- *Зелень укропа – 50 г*
- *Зелень петрушки – 30 г*
- *Корень хрена – 30–40 г*
- *Соль – 10 г*

Для рассола
- *Вода – 800–900 мл*
- *Гвоздика – 2–3 бутона*
- *Соль – 20–30 г*
- *Корица*

Способ приготовления

Одинаковые по зрелости и величию баклажаны вымыть, опустить на 2 минуты в кипяток, разрезать вдоль (не до конца).

В кипяток, куда ранее опускались баклажаны, всыпать соль, добавить гвоздику и корицу, все размешать и охладить.

Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить, корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Все смешать и добавить соль. Приготовленной смесью (использовать половину) начинить баклажаны, плотно уложить в подготовленную емкость. Добавить оставшуюся смесь, равномерно разложив между баклажанами и сверху, залить холодным рассолом и оставить при комнатной температуре на 2 дня. Затем положить под гнет и убрать в холодное место. Через 1–1,5 месяца баклажаны будут готовы к употреблению.

Соленые баклажаны с зеленью

Ингредиенты
- *Баклажан – 1 кг*
- *Корень хрена – 20 г*
- *Зелень укропа – 100 г*
- *Зелень петрушки – 20 г*
- *Эстрагон – 20 г*
- *Листья черной смородины – 2–3 шт.*
- *Чеснок – 4–5 зубчиков*

Для рассола
- *Вода – 500 мл*
- *Соль – 40–50 г*

Способ приготовления

Молодые баклажаны с плотной мякотью вымыть, выдержать в холодной подсоленной воде в течение 1–2 часов. после чего очистить, нарезать кружочками 1–1,5 см. Баклажаны плотно уложить в подготовленную для соления емкость. Переложить вымытой зеленью укропа, петрушки, эстрагона, сельдерея, листьями черной смородины, очищенным, вымытым и нарезанным кусочками хреном и чесноком. Большую часть специй положить сверху.

Растворить в кипящей воде соль и горячим рассолом залить баклажаны, накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя. Оставить при температуре не ниже 18 ˚С на 4–5 дней. По прошествии этого времени удалить с поверхности образовавшуюся пену и плесень в случае ее появления. Убрать емкость с соленьем в прохладное место.

При необходимости заменить рассол новым (той же крепости), а баклажаны промыть.

Стручковый перец

Жареный перец

Ингредиенты

- *Болгарский перец – 1 кг*
- *Растительное масло – 150 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, испечь в духовке, снять кожицу, посолить и обжарить со всех сторон в растительном масле до золотистого цвета. Затем перец уложить в подготовленные банки, периодически сбрызгивая растительным маслом, в котором он жарился. Стерилизовать 90 минут.

Икра из болгарского перца

Ингредиенты

- *Болгарский перец – 1 кг*
- *Помидоры – 1 кг*
- *Растительное масло – 150 мл*
- *Сахар – 40 г*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, измельчить и тушить в небольшом количестве воды 15 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

К приготовленному пюре добавить сок вымытых, очищенных и протертых помидоров. Полученную смесь варить, постоянно помешивая деревянной ложкой, до густой кашеобразной консистенции. В конце варки добавить растительное масло, сахар и соль.

Кипящую икру разлить в подготовленные банки, наполняя их доверху, сразу закатать и перевернуть вверх дном.

Болгарский перец по-рижски

Ингредиенты

- *Перец – 1 кг*
- *Помидоры – 1,5 кг*
- *Лук – 400 г*
- *Зелень петрушки и укропа – 40 г*
- *Растительное масло – 200 мл*
- *Сахар – 20 г*
- *Соль – 20–30 г*

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, затем нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле. Очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук обжарить до золотистого цвета. Петрушку и укроп вымыть и измельчить. Вымытые и нарезанные помидоры уварить до половины их первоначального объема. При помешивании добавить в помидорную кашицу соль, сахар и растительное масло. После того как соль и сахар полностью растворятся, положить перец, лук и зелень. Смесь довести до кипения и разложить по банкам. После чего стерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут и герметично закрыть.

Маринованный перец по-грузински

Ингредиенты

- *Красный сладкий перец – 1 кг*
- *Цветная капуста – 300 г*
- *Небольшие зеленые помидоры – 200 г*

• Острый перец – 100 г
• Морковь – 100 г.

Для маринада
• Вода – 200 мл
• Винный уксус – 200 мл
• Сахар – 15 г
• Лавровый лист – 1 шт.
• Черный перец – 2–3 горошины
• Гвоздика – 2 г
• Соль – 20 г

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами. Капусту вымыть, разобрать на соцветия, помидоры вымыть. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Все прокипятить и охладить. Сварить маринад.

Каждый стручок перца наполнить 1–2 томатами, 1 стручком острого перца и 2–3 кружочками моркови. Сверху прикрыть 1 соцветием капусты. Подготовленный таким образом перец уложить в банку и залить охлажденным маринадом. После чего закатать и поставить в холодное место.

Сладкий перец, фаршированный капустой

Ингредиенты
• Сладкий перец – 1 кг
• Капуста – 900 г
• Морковь – 100 г
• 6 %-ный уксус – 100 мл
• Соль – 15–20 г

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами и бланшировать в горячей воде в течение 2–3 минут, после чего охладить и обсушить. Капусту вымыть, нашинковать, морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Капусту и морковь положить в эмалированную кастрюлю, перетереть с солью и оставить на 3–5 часов. После этого выделившийся сок перелить в отдельную емкость. Перец наполнить овощной смесью и уложить в банки, а к овощному соку добавить уксус и залить им перец. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с водой температурой не менее 40 °С. Стерилизовать в кипящей воде 35–50 минут в зависимости от

размера банок. Затем герметично закрыть.

Болгарский перец, фаршированный зеленью

Ингредиенты
- *Болгарский перец – 1 кг*
- *Зелень укропа, петрушки и сельдерея – 100 г*
- *Сахар – 60 г*
- *Лавровый лист – 2–3 шт.*
- *Черный перец – 4–5 горошин*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Перец тщательно вымыть, удалить плодоножки с семенами. Зелень укропа, петрушки и сельдерея вымыть, измельчить, смешать с сахаром и солью, полученной смесью нафаршировать перец, часть смеси оставить. Перец уложить в эмалированную кастрюлю вертикально отверстиями вверх, пересыпать оставшейся смесью, накрыть марлей и положить сверху небольшой груз. Оставить при комнатной температуре.

Через 8-10 часов слить выделившийся сок. Перец переложить в банку. К полученному количеству сока добавить равное по объему количество воды, положить лавровый лист и горошины черного перца, кипятить на слабом огне 10 минут. Рассол процедить, охладить и залить им перец. Закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Перец, соленный по-русски

Ингредиенты
- *Болгарский перец – 1 кг*
- *Соль – 40 г*

Для рассола
- *Вода – 300 мл*
- *Соль – 40 г*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами. Опустить на 2 минуты в кипящую воду и быстро охладить в холодной воде. Каждый перец пересыпать солью. Вложить один перец в другой и плотно уложить в подготовленную для засолки эмалированную емкость. Накрыть марлей, сверху положить

крышку с грузом, оставить при комнатной температуре на 12 часов.

После этого залить перец охлажденным рассолом (готовить его следующим образом: в кипяченой воде растворить соль), вновь накрыть марлей и положить груз. Убрать в прохладное место на 5–6 дней. Перед употреблением перец вымыть под проточной водой, затем на 10–12 часов положить в холодную кипяченую воду.

Морковь и свекла

Маринованная морковь

Ингредиенты
- *Морковь – 1 кг*

Для маринада
- *Вода – 1 л*
- *Столовый уксус – 100 мл*
- *Сахар – 50 г*
- *Корица – 1 г*
- *Гвоздика – 1 г*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Душистый перец – 2–3 горошины*
- *Соль – 40 г*

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и бланшировать в кипящей воде (диаметром 1–2 см – 2–3 минуты, диаметром 2,5–3 см – 3–4 минуты, диаметром свыше 3,5 см – 8-10 минут). После этого морковь охладить, нарезать кусочками любой формы, уложить в банку, залить горячим маринадом и герметично закрыть.

Жареная морковь в томатном соусе

Ингредиенты
- *Морковь – 1 кг*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Томатный сок – 500 мл*
- *Жареный лук – 300 г*
- *Зелень петрушки и укропа – 50 г*
- *Сахар – 30 г*
- *Лавровый лист – 1–2 шт.*

• *Перец черный – 5–8 горошин*
• *Соль*

Способ приготовления

Вымытую и очищенную морковь нарезать мелкими кружками или натереть на крупной терке, а затем для смягчения обжарить в растительном масле. Излишки масла слить.

Томатный сок прокипятить в течение 15–20 минут, добавить соль, сахар, жареный лук, перец горошком, лавровый лист и вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки.

Подготовленный томатный соус смешать с морковью в соотношении 2: 3. Смесь довести до кипения и в кипящем состоянии разлить по банкам.

Пастеризовать при температуре 80 °С в течение 40 минут и затем герметично закрыть.

Свекла, маринованная с пряностями

Ингредиенты
• *Свекла – 1 кг*
• *9 %-ный уксус – 20 мл*
• *Нарезанный кольцами лук – 60 г*
• *Измельченный чеснок – 1 зубчик*
• *Черный перец – 2–3 горошины*
• *Гвоздика – 2–3 бутона*
• *Лавровый лист – 1 шт.*
• *Зелень укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея – 15–20 г*
• *Семена горчицы – 5 г*

Для рассола
• *Вода – 1 л*
• *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Свеклу вымыть и бланшировать (в целом виде, не очищенную от кожицы) в течение 25–30 минут, очистить. Самую мелкую свеклу мариновать целиком, а более крупную нарезать крупной соломкой или кубиками. В банку положить пряности, вымытую измельченную зелень, лук и чеснок, затем свеклу и залить горячим рассолом, смешанным с уксусом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и держать в кипящей воде, в зависимости от размера, от 6–8 минут (полулитровые банки) до 12–15 минут (трехлитровые).

Простерилизованные банки сразу же герметично закрыть.

Свекла с хреном

Ингредиенты
- *Свекла – 1 кг*
- *Хрен – 100–150 г*
- *Растительное масло – 100 г*
- *9 %-ный уксус – 50–60 мл*
- *Сахар – 40 г*
- *Соль – 20 г*
- *Перец*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить в течение 30–45 минут (в зависимости от размера), очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Хрен вымыть, очистить, измельчить и смешать со свеклой. Все положить в эмалированную кастрюлю, добавив сахар, соль и перец.

Растительное масло прокалить и влить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать и подогреть на слабом огне до 70–75 °С. После чего кастрюлю снять с огня, добавить уксус, перемешать и разложить по банкам. Пастеризовать при температуре 90 °С 25 минут и герметично закрыть.

Свекла, квашенная с морковью

Ингредиенты
- *Свекла – 1 кг*
- *Морковь – 1 кг*
- *Лук – 300 г*
- *Соль – 25 г*

Для рассола
- *Вода – 500 мл*
- *Соль – 20–30 г*

Способ приготовления

Свеклу, морковь и лук очистить, вымыть, нарезать. Уложить все в емкость для засолки, добавить соль и аккуратно перемешать. Оставить под гнетом при комнатной температуре на 10–12 часов, периодически прокалывая деревянной палочкой.

Затем слить образовавшийся сок, добавить в него воду и соль,

довести до кипения и полученным горячим (не менее 70 °С) рассолом залить овощи. Сверху вновь поместить груз, накрыть емкость крышкой и убрать в прохладное место. Оптимальная температура хранения – не выше 3 °С.

Стручковая фасоль и зеленый горошек

Консервированная стручковая фасоль

Ингредиенты

- *Стручковая фасоль – 1 кг*
- *5 %-ный солевой раствор – 1 л*
- *80 %-ная уксусная эссенция – 10 мл*

Способ приготовления

Фасоль вымыть и нарезать кусочками длиной 2,5–3 см. Затем пробланшировать в кипящей воде в течение 5–6 минут и плотно уложить в банки. Залить солевым раствором, прикрыть крышками и стерилизовать 35 минут. Перед окончанием стерилизации в банки добавить уксусную эссенцию. Банки закатать.

Консервированный зеленый горошек

Ингредиенты

- *Зеленый горошек – 1 кг*
- *Сахар – 25 г*
- *Лимонная кислота – 7 г*
- *Соль – 25 г*

Способ приготовления

Горошек вынуть из стручков, вымыть холодной водой, бланшировать 3 минуты в кипящей воде (1 л)с солью и сахаром.

Горошек в горячем виде разложить по банкам и залить горячей водой, оставшейся после бланширования, с добавлением лимонной кислоты.

Банки наполнить под горлышко и стерилизовать в течение 80 минут при температуре 105–110 °С. После стерилизации банки сразу же закрутить и охладить.

Фасоль в томатном соусе

Ингредиенты

- *Молодая спаржевая фасоль – 1 кг*

• *Помидоры – 750 г*
• *Сахар – 20 г*
• *Соль – 20 г*

Способ приготовления

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, после чего нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 4 минуты и сразу охладить. Подготовленную таким образом фасоль плотно уложить в банки. Помидоры вымыть и нарезать дольками, после чего распарить под крышкой и протереть через сито.

В полученный томатный сок добавить соль и саха, довести до кипения и влить в банки с фасолью. Банки стерилизовать в кипящей воде не менее 45 минут.

Маринованная фасоль

Ингредиенты
• *Фасоль – 1 кг*

Для маринада
• *Вода – 1 л*
• *Столовый уксус – 100–120 мл*
• *Сахар – 50 г*
• *Соль – 25–30 г*

Способ приготовления

Стручки фасоли вымыть, обрезать с концов и нарезать кусочками длиной 2–3 см. Затем бланшировать их в кипящей воде в течение 3 минут, охладить и уложить в банки. Фасоль залить кипящим маринадом, стерилизовать банки в кипящей воде не менее 45 минут, затем закрутить.

Фасоль, консервированная по-гречески

Ингредиенты
• *Молодая спаржевая фасоль – 1 кг*
• *Соль*

Для заливки
• *Вода – 1 л*
• *Сахар – 10 г*
• *Лимонная кислота – 10 г*

• *Соль – 20 г*

Способ приготовления

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, после чего нарезать кусочками длиной 2–3 см. Фасоль опустить на 3 минуты в кипящую подсоленную воду и затем охладить. Фасоль плотно уложить в банки и залить горячей заливкой, оставив 2 см до краев.

Пастеризовать в течение 10 минут при температуре 95 °С, после чего банки закрыть. Через 2 суток снова пастеризовать при той же температуре, но уже 30–35 минут. Банки закатать и хранить в прохладном месте.

Соленая фасоль

Ингредиенты

• *Стручковая фасоль – 1 кг*

Для рассола

• *Вода – 500 мл*

• *Соль – 70–80 г*

Способ приготовления

Стручковую фасоль (использовать молодую фасоль с неразвитыми семенами) очистить от волокон, обсушить и плотно уложить в посолочную емкость. Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль. Залить горошек горячим (70 °С) рассолом, накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, установить сверху груз и через 2 дня убрать в холодное место.

Соленый зеленый горошек

Ингредиенты

• *Зеленый горошек – 1 кг*

Для рассола

• *Вода – 600 мл*

• *Соль – 60 г*

Способ приготовления

Горошек молочной спелости очистить, вымыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа, затем воду слить.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль. Горошек

переложить в банку, залить горячим рассолом, закрыть капроновой крышкой и после того, как остынет, убрать в прохладное место.

Лук и чеснок

Маринованный лук

Ингредиенты
- *Мелкий лук – 1 кг*
- *Лавровый лист – 1–2 шт.*
- *Гвоздика – 2–3 бутона*
- *Черный перец – 2–3 горошины*
- *Корица*

Для маринада
- *Вода – 1 л*
- *Сахар – 50 г*
- *6 %-ный уксус – 200 мл*
- *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, бланшировать 2–3 минуты в кипящей воде, затем уложить в банки. На дно банок положить лавровый лист, перец, гвоздику, кусочек корицы. Маринад нагреть до температуры около 70 °С и залить им уложенные в банки луковицы. Банки стерилизовать 7–8 минут, после чего сразу же закрутить.

Острый маринованный лук

Ингредиенты
- *Мелкий лук – 1 кг*
- *Сок лимона – 30 мл*
- *Лавровый лист – 1–2 шт.*
- *Семена горчицы – щепотка*
- *Черный перец – 2–3 горошины*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Перец красный молотый*

Для маринада
- *Вода – 1 л*
- *9 %-ный уксус – 20 мл*

• *Соль – 15–20 г*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, залить водой (1 л) с лимонным соком и довести до кипения.

Вынутый из воды лук обсушить и положить вместе со специями и предварительно очищенным и вымытым чесноком в банки. Залить горячим маринадом, стерилизовать 20–30 минут, после чего герметично закрыть.

Маринованные стрелки чеснока

Ингредиенты

• *Стрелки чеснока – 1 кг*
• *Лавровый лист – 3 шт.*
• *Зелень укропа – 20 г*

Для маринада

• *Вода – 1 л*
• *9 %-ный уксус – 100 мл*
• *Соль – 60 г*

Способ приготовления

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по банкам. Между чесноком положить лавровый лист и предварительно вымытую зелень укропа. Банки с чесноком залить некипяченым маринадом и стерилизовать около 15 минут, после чего герметично закрыть.

Чеснок, маринованный в свекольном соке

Ингредиенты

• *Чеснок – 1 кг*

Для маринада

• *Вода – 1 л*
• *Сахар – 50 г*
• *9 %-ный уксус – 100 г*
• *Свекла – 1 кг*
• *Соль – 50 г*

Способ приготовления

Для приготовления свекольного сока свеклу вымыть, очистить, натереть на терке, добавить 500 мл воды, отжать сок. Приготовить маринад.

Чеснок очистить, вымыть и бланшировать в кипящей воде 2–3 минут. Вынув из кипятка, чеснок промыть холодной водой, уложить в банки, залить горячим маринадом и стерилизовать 5 минут, затем закатать.

Квашеный лук

Ингредиенты
- *Лук – 1 кг*
- *Лавровый лист – 3–4 шт.*
- *Душистый перец – 10 г*

Для рассола
- *Вода – 1 л*
- *Соль – 100 г*

Способ приготовления

Выбрать мелкие луковицы, очистить их, вымыть, уложить плотно в посолочную емкость, перекладывая лавровым листом и добавляя душистый перец. В кипящей воде растворить соль, рассол слегка охладить и залить им лук. Накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, сверху положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре. Через 10 дней убрать емкость с луком в прохладное место.

Зелень и хрен

Маринованная зелень

Ингредиенты
- *Зелень сельдерея, петрушки и укропа – 1 кг*

Для маринада
- *Вода – 1 л*
- *Уксусная эссенция – 20 мл*
- *Сахар – 100 г*
- *Соль – 20 г*

Способ приготовления

Зелень вымыть, уложить в банки так, чтобы не было пустого пространства. Приготовить маринад и залить им зелень. Наполненные банки накрыть крышками, установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 20–25 минут. Герметично закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Соленый щавель

Ингредиенты
• *Листья щавеля – 1 кг*
• *Соль – 50 г*

Способ приготовления
Молодые листья щавеля перебрать и хорошо вымыть, после чего бланшировать в течение 1 минуты в подсоленном кипятке и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, щавель плотно уложить в банки и стерилизовать в течение 1 часа. Затем герметично закрыть.

Маринованный хрен

Ингредиенты
• *Корень хрена – 500 г*
• *Вода – 500 мл*

Для заливки
• *9 %-ный уксус – 200 мл*
• *Сахар – 20–30 г*
• *Соль – 20–30 г*

Способ приготовления
Хрен вымыть, очистить, натереть на терке. Для приготовления заливки в кипящей воде растворить сахар и соль, добавить уксус. Заливку смешать с измельченным хреном и массу разложить по горячим банкам. Банки с хреном прогревать при температуре 90 °С в течение 15–20 минут и герметично закрыть.

Хрен, маринованный со свеклой

Ингредиенты
• *Корень хрена – 500 г*
• *Столовая свекла – 500 г*

Для заливки
- *Вода – 400 мл*
- *9 %-ный уксус – 200 мл*
- *Сахар – 20–30 г*
- *Соль – 20–30 г*

Способ приготовления

Хрен вымыть, очистить, пропустить через мясорубку. Свеклу вымыть, сварить, охладить, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики свеклы уложить в банки, переслаивая их хреном.

Воду кипятить до растворения соли и сахара, потом добавить уксус. Наполненные банки залить горячим раствором соли, сахара и уксуса, пастеризовать при 90 °С 15–20 минут и герметично закрыть.

Соленая кинза

Ингредиенты
- *Зелень кинзы – 500 г*
- *Соль – 30–40 г*

Способ приготовления

Зелень вымыть, нарезать и уложить в банку, пересыпая солью каждый слой, сверху насыпать слой соли (оставить 10 г). Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на сутки. По истечении этого времени зелень утрамбовать, насыпать сверху оставшуюся соль, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Салаты и закуски

Салат по-украински

Ингредиенты
- *Болгарский перец – 1 кг*
- *Зеленые помидоры – 700 г*

Лук – 100 г
- *Морковь – 150 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 30 г*
- *Лавровый лист – 3 шт.*
- *Столовый уксус – 50 мл*
- *Растительное масло – 30 мл*

• *Сахар – 20 г*
• *Черный перец – 4–5 горошин*
• *Соль – 10 г*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать полосками. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Овощи перемешать. На дно стерилизованных банок уложить зелень и специи, потом овощи, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло. Банки с салатом стерилизовать в течение 15–25 минут (в зависимости от размера) и герметично закрыть.

Салат «Московский»

Ингредиенты

• *Зеленые помидоры – 1 кг*
• *Красные помидоры – 2 кг*
• *Сладкий перец – 1 кг*
• *Морковь – 1 кг*
• *Лук – 1 кг*
• *Растительное масло – 100 мл*
• *Уксусная эссенция – 20 мл*
• *Сахар – 200 г*
• *Соль – 100 г*

Способ приготовления

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зеленые помидоры вымыть и нарезать кружочками. Овощи перемешать и оставить на ночь в эмалированной кастрюле. Затем слить выделившийся сок, добавить вымытые и нарезанные ломтиками красные помидоры, соль, сахар, уксусную эссенцию и растительное масло. Варить всю массу в течение 30–40 минут, после чего разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат из квашеной капусты по-русски

Ингредиенты

• *Квашеная капуста – 1 кг*

• Морковь – 500 г
• Яблоки – 500 г

Для рассола
• Вода – 1 л
• Сахар – 40 г
• Соль – 40 г

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Вымытые яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой.

Капусту, морковь и яблоки смешать и плотно уложить в банки. Рассол довести до кипения и влить в банки. Прогревать в слабо кипящей воде 10–15 минут в зависимости от размера банок и герметично закрыть.

Винегрет

Ингредиенты
• Свекла – 100 г
• Морковь – 50 г
• Квашеная капуста – 100 г
• Картофель – 50 г
• Лук – 30 г
• Уксус – 20 мл

Для рассола
• Вода – 1 л
• Соль – 25 г

Способ приготовления

Вымытые свеклу и морковь отварить, охладить, очистить и нарезать кусочками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кусочками, бланшировать 5–6 минут в кипящей воде и охладить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Добавить квашеную капусту без рассола. Подготовленные овощи перемешать и уложить в банки, туда же добавить уксус и залить кипящим рассолом.

Стерилизовать банки 18–20 минут, после чего сразу же закатать.

Салат «Прибалтийский»

Ингредиенты

- *Краснокочанная капуста – 1 кг*
- *Лук – 70 г*
- *Корень хрена – 6-12 г*
- *Яблоки – 200 г*
- *9 %-ный уксус – 40 мл*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Лавровый лист – 4 шт.*
- *Гвоздика – 1–2 бутона*
- *Перец черный – 3–5 горошин*
- *Корица – на кончике ножа*
- *Соль*

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками.

Капусту тушить в подсоленной воде до полуготовности, затем добавить лук, яблоки, хрен, пряности и растительное масло. Полученную смесь на умеренном огне довести до кипения, добавить уксус и в горячем виде разложить по банкам.

Наполненные овощами банки стерилизовать при температуре 100 °С (полулитровые банки – 35 минут, литровые – 45 минут), затем сразу же закатать.

Салат «Закусочный»

Ингредиенты

- *Огурцы – 1 кг*
- *Лук – 100 г*
- *Зелень укропа – 20 г*
- *Горький перец – 1 стручок*
- *6 %-ный уксус – 40 мл*
- *Растительное масло – 100 мл*
- *Черный перец – 2 горошины*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Соль – 10 г*

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать.

Горький перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

Салат «Зимняя сказка»

Ингредиенты

- *Помидоры – 1 кг*
- *Лук – 150 г*
- *Сладкий перец – 250 г*
- *Корни петрушки – 100 г*
- *Растительное масло – 15 мл*
- *Черный перец – 2–3 горошины*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Соль – 10 г*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Корни петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Все перемешать, добавить специи и растительное масло, посолить. Поставить на 8-10 часов в холодное место, придавив грузом, затем варить в течение 10 минут. Готовый салат разложить по банкам и герметично закрыть.

Салат «Сельский»

Ингредиенты

- *Квашеная капуста – 500 г*
- *Морковь – 500 г*
- *Яблоко – 200 г*

Для рассола

- *Вода – 1 л*
- *Сахар – 40 г*
- *Соль – 40 г*

Способ приготовления

Морковь и яблоки вымыть, очистить, у яблок удалить

сердцевину, нарезать, перемешать с капустой и плотно уложить в банки.

Рассол довести до кипения и в горячем виде залить им содержимое банок. Банки стерилизовать в слабо кипящей воде 10–12 минут, после чего герметично закрыть.

Салат из помидоров по-одесски

Ингредиенты

- *Зеленые или бурые помидоры – 1 кг*
- *Морковь – 300 г*
- *Лук – 300 г*
- *Сладкий перец – 500 г*
- *Корни петрушки – 100 г*
- *Зелень петрушки – 20 г*
- *6 %-ный уксус – 100–150 мл*
- *Растительное масло – 200 мл*
- *Душистый и черный перец – по 5 горошин*
- *Гвоздика – 5 бутонов*
- *Лавровый лист – 3–5 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать на 4–6 долек. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки с семенами и нарезать кусочками размером 2 х 2 см. Морковь и корни петрушки вымыть, очистить, снова ополоснуть и нарезать соломкой или кубиками. Очищенный лук вымыть, нарезать тонкими кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Овощи перемешать, добавить соль и уксус. Растительное масло кипятить 5–7 минут и охладить до 70 °С. Банки подогреть, налить в них горячее масло, положить специи и сверху плотно уложить смесь овощей. Стерилизовать банки в кипящей воде: полулитровые – 50 минут, литровые – 60 минут.

Салат «Деликатесный»

Ингредиенты

- *Сладкий перец – 1 кг*
- *Кабачки или патиссоны – 1 кг*
- *Яблоки – 1 кг*

Для заливки

• *Вода – 1 л*
• *Мед – 200 г*
• *Яблочный уксус или сок – 200 мл*
• *Соль – 30 г*

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать кольцами. Кабачки или патиссоны вымыть, очистить и нарезать кружочками, вымытые яблоки – дольками. Все смешать и бланшировать в кипящей заливке 3–5 минут, затем уложить в стерильные банки, залить этим же раствором и герметично закрыть.

Грибы

Маринованные грузди и рыжики

Ингредиенты
• *Грузди или рыжики – 5 кг*
• *Соль – 150 г*
• *Специи*

Для маринада
• *Вода – 2 л*
• *70 %-ная уксусная эссенция – 20 мл*
• *Лавровый лист – 7 шт.*
• *Душистый перец – 13–15 горошин*
• *Гвоздика – 3–5 бутонов*

Способ приготовления

Грибы промыть, положить их в эмалированную кастрюлю с кипящей водой и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем кинуть на дуршлаг и опустить на несколько минут в холодную воду, после чего переложить в хорошо вымытую деревянную бочку, пересыпав солью и добавив пряности.

Оставить на некоторое время, чтобы грибы дали сок. После этого промыть их, залить маринадом, плотно закрыть крышкой и поставить в прохладное помещение.

Грибы, маринованные по-китайски

Ингредиенты
• *Грибы – 1 кг*

• Лук – 200 г
• Тертая морковь – 100 г
• Тертый хрен – 100 г
• Лимонная кислота – 10 г
• Лавровый лист – 2 шт.
• Соль – 10 г
• Горчица
• Перец

Для заливки
• Вода – 150 мл
• 6 %-ный уксус – 100 мл
• Сахар – 30 г
• Соль – 10 г

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть, нарезать очень крупно и опустить на 3–5 минут в кипящую воду (100 мл) с добавлением соли и лимонной кислоты.

Грибы вынуть шумовкой и уложить в банки, положить лавровый лист, посыпать горчицей и перцем. Сверху положить хрен, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук и морковь.

Для приготовления заливки в воду насыпать соль и сахар, нагреть, добавить уксус, довести до кипения, залить в наполненные банки так, чтобы до верхнего края оставалось 1,5–2 см, и герметично закрыть.

Маринованные белые грибы

Ингредиенты
• Белые грибы – 5 кг
• 70 %-ная уксусная эссенция – 20 мл
• Соль – 150 г

Для маринада
• Вода – 2 л
• Соль – 400 г
• 70 %-ная уксусная эссенция – 60 мл
• Лимонная кислота – 3 г
• Лавровый лист – 7 шт.
• Корица – 1 г
• Душистый перец – 13–15 горошин
• Гвоздика – 4–7 бутонов

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, 2–3 раза обдать кипятком, после чего положить в эмалированную кастрюлю. Добавить воду (3 л) и уксусную эссенцию, посолить и варить в течение 10–15 минут. Приготовить маринад (пряности добавлять, когда закипит вода). Грибы кинуть на дуршлаг, немного остудить и положить в стерилизованные банки или тщательно вымытую бочку, а затем залить маринадом. Плотно закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное помещение.

Грибная икра

Ингредиенты

- *Грибы – 1 кг*
- *Лук – 150 г*
- *Грибной бульон – 100 мл*
- *Растительное масло – 10 мл*
- *Гвоздика – 1–2 бутона*
- *Перец черный – 3–5 горошин*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Грибы тщательно промыть, очистить, пропустить через мясорубку, добавить грибной бульон, растительное масло, пропущенный через мясорубку репчатый лук, черный перец и гвоздику. Все хорошо перемешать, посолить, положить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, разложить по подготовленным банкам и закрыть простерилизованными крышками.

Банки с икрой установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 60–70 минут (с момента закипания воды). Через два дня повторить процедуру, после чего охладить икру и поставить в прохладное место.

Грибная солянка

Ингредиенты

- *Грибы – 1 кг*
- *Квашеная капуста – 2 кг*
- *Соленые огурцы – 200 г*
- *Лук – 100 г*
- *9 %-ный уксус – 50 мл*

• *Растительное масло – 100 мл*
• *Томатное пюре – 100 г*
• *Сахар – 100 г*
• *Лавровый лист – 2 шт.*
• *Соль – 20 г*
• *Перец*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Квашеную капусту промыть и нашинковать, после чего уложить в кастрюлю, добавить немного воды, 50 мл растительного масла, немного воды, уксус и тушить 15 минут. Положить томатное пюре, соленые огурцы, нарезанные кружочками, а также сахар, соль, перец и лавровый лист. Тушить еще 15 минут.

Грибы промыть, очистить и варить в течение 15 минут, после чего нарезать ломтиками и обжарить в оставшемся масле вместе с луком. Обжаренные грибы с луком смешать с капустой и снова тушить на слабом огне в течение 5 минут.

Готовую солянку в горячем виде разложить по банкам и поставить стерилизоваться при температуре 100 °С. Через 20–25 минут банки закатать.

Соленые грузди

Ингредиенты
• *Грузди – 1 кг*
• *Лавровый лист – 5 шт.*
• *Чеснок – 3 зубчика*
• *Семена укропа – 15 г*
• *Лимонная кислота – 5 г*
• *Черный перец – 5–6 горошин*
• *Соль – 60 г*

Способ приготовления

Чеснок очистить и вымыть. Подготовленные, вымоченные и очищенные грузди опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 20 г соли и ½ чайной ложки лимонной кислоты). Грузди вынуть, положить в эмалированную емкость и дать остыть.

На дно банки, подготовленной для соления, положить лавровый лист (3 шт.), несколько горошин черного перца, семена укропа и чеснок (1 зубчик), насыпать соль, сверху уложить послойно грибы, посыпая солью каждый слой и чередуя с оставшимися ингредиентами.

Посыпать верхний слой солью и накрыть марлей, накрыть кружком с грузом. Через неделю закрыть банку крышкой и убрать в холодное место.

Грибы, маринованные по-русски

Ингредиенты

- *Грибы – 1 кг*
- *Растительное масло – 200 мл*
- *9 %-ный уксус – 20 мл*
- *Морковь – 200 г*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Корень сельдерея – 20 г*
- *Зелень укропа и петрушки – по 20 г*
- *Соль – 15 г*

Способ приготовления

Грибы промыть и очистить, после чего обсушить, обжарить в масле (100 мл) и остудить. Чеснок очистить, вымыть. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками, после чего варить до полуготовности в подсоленной воде. Вымытую зелень измельчить, очищенный и вымытый корень сельдерея нарезать соломкой.

На дно банок налить оставшееся масло и уложить сверху обжаренные грибы, послойно перекладывая морковью, измельченным чесноком, корнем сельдерея и зеленью укропа и петрушки.

В масло, оставшееся после обжаривания грибов, добавить уксус и соль, все довести до кипения, после чего немного остудить и разлить по банкам. Банки закатать. Хранить в темном прохладном месте.

Фрукты и ягоды

Соленья и маринады

Соленые арбузы

Ингредиенты
• *Арбузы – 10 кг*

Для рассола
• *Вода – 10–15 л*
• *Соль – 0,8–1,2 кг*

Способ приготовления

Отобрать небольшие спелые арбузы с тонкой коркой и сочной мякотью, хорошо вымыть и проколоть в нескольких местах. Плотно уложить в посолочную емкость (бочку, кадку).

Залить холодным рассолом, для приготовления которого нужно в кипяченой воде растворить соль. Емкость с арбузами герметично закрыть крышкой, оставить на 2–3 дня при комнатной температуре (не выше 20 °С). Затем поставить на хранение в прохладное место (оптимальная температура 0 °С). За солеными арбузами нужно следить и при необходимости снимать пену и плесень, добавляя новый рассол.

Арбузы будут готовы к употреблению через 1–1,5 месяца. Для ускорения процесса арбузы можно поставить под гнет.

Моченая брусника по-уральски

Ингредиенты
• *Брусника – 1 кг*
• *Яблоки – 300 г*
• *Гвоздика – 1–2 бутона*
• *Корица*

Для сиропа
• *Вода – 500 мл*
• *Сахар – 70 г*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину. Бруснику перебрать, вымыть, уложить в банку (или эмалированную кастрюлю),

перекладывая разрезанными пополам яблоками. Добавить гвоздику и корицу. Приготовить сироп, положив в воду сахар и прокипятив в течение 5 минут. Холодным сиропом залить бруснику с яблоками, накрыть марлей и положить деревянный кружок с грузом. Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, затем убрать в прохладное место.

Моченая клюква по-сибирски

Ингредиенты
• *Клюква – 1 кг*

Для рассола
• *Вода – 500 мл*
• *Гвоздика – 1–2 бутона*
• *Сахар – 20 г*
• *Корица*
• *Соль – 10 г*

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, обсушить и уложить в подготовленную для мочения емкость.

Приготовить рассол, добавив в воду соль, сахар, гвоздику, корицу, кипятить на слабом огне в течение 5–7 минут. Рассол охладить и залить им ягоды. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, затем убрать в холодное место. Через 1 месяц клюква будет готова к употреблению.

Крыжовник, соленный по-русски

Ингредиенты
• *Крыжовник – 1 кг*
• *Ржаной хлеб – 40 г*
• *Горчица – 15 г*

Для рассола
• *Вода – 1 л*
• *Листья вишни – 1–2 шт.*
• *Листья дуба – 1–2 шт.*
• *Сахар – 15 г*
• *Соль – 20–25 г*

Способ приготовления

Крыжовник перебрать, поврежденные и мятые ягоды удалить, вымыть, уложить в посолочную емкость, добавив ржаной хлеб.

Приготовить рассол: в кипящую воду опустить листья вишни и дуба, соль и сахар. Кипятить на слабом огне 10 минут, затем профильтровать. Горячим рассолом залить крыжовник, насыпать сверху горчицу, накрыть банку марлей и установить небольшой груз. При комнатной температуре держать в течение 3 дней, после убрать в прохладное место (оптимальная температура хранения 6–7 ˚С). Ягоды будут готовы к употреблению через 1 месяц.

Моченый виноград по-молдавски

Ингредиенты
- *Виноград – 1 кг*
- *Виноградные листья – 2–3 шт.*

Для заливки
- *Вода – 1 л*
- *Сахар – 20 г*
- *Мед – 20 г*
- *Соль – 10 г*

Способ приготовления

Отобрать гроздья недозрелого винограда, вымыть, листья ошпарить кипятком. На дно емкости положить лист винограда, сверху выложить ягоды, накрыть другим виноградным листом.

В кипящей воде растворить сахар и соль, охладить, растворить мед и залить виноград. Накрыть марлей, установить гнет и убрать в прохладное место. Через 25–30 дней виноград будет готов к употреблению.

Пряные груши по-грузински

Ингредиенты
- *Груши – 1 кг*
- *Горчица – 15 г*

Для рассола
- *Вода – 500 мл*
- *Гвоздика – 2 бутона*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Соль – 8 г*

• *Перец*

Способ приготовления

Выбрать кислые сорта груш с плотной мякотью, вымыть, опустить в кипящую воду на 2–3 минуты, уложить в банку. В той же воде растворить соль, добавить гвоздику, лавровый лист, перец. Варить 5 минут, затем процедить и горячим рассолом залить груши, насыпать горчицу, накрыть марлей и оставить на 1 час в теплом помещении. Когда груши остынут, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Моченые яблоки

Ингредиенты

• *Яблоки – 1 кг*

Для рассола

• *Вода – 1 л*
• *Соль – 10 г*

Способ приготовления

Вымытые яблоки уложить плотными рядами, переслоить их соломой или листьями, залить холодной кипяченой водой с солью и прокипятить 2–3 раза. Затем рассол следует слить и процедить.

Яблоки и рассол остудить. Залить яблоки процеженным рассолом и выдерживать при комнатной температуре 4–6 дней, доливая несколько раз рассол. Окончание процесса брожения определяется по вкусу рассола. Готовые моченые яблоки плотно закрыть и хранить в холодильнике.

Маринованная дыня

Ингредиенты

• *Дыня – 1 кг*

Для маринада

• *Вода – 400 мл*
• *Мед – 60 г*
• *Душистый перец – 5–6 горошин*
• *Столовый уксус – 200 мл*
• *Соль – 20 г*
• *Гвоздика и корица*

Способ приготовления

Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена, срезать корку, мякоть нарезать крупными кубиками. Подготовленную дыню положить в стеклянные банки, залить холодным маринадом и закрыть крышкой. Банки поставить в емкость с водой и кипятить 1 час. Хранить в прохладном месте.

Варенья

Яблочное варенье с лимоном

Ингредиенты

- *Яблоки – 1 кг*

Для сиропа

- *Сахар – 1 кг*
- *Вода – 400 мл*
- *Лимонная кислота – 2–3 г*
- *Цедра лимона – 10 г*
- *Ванильный сахар – 3 г*

Способ приготовления

Воду влить в сахар и сварить сироп желаемой густоты, добавив туда лимонную кислоту. Вымытые и очищенные яблоки нарезать дольками или кубиками и выложить в сироп. Варить 30 минут на слабом огне. Перед окончанием варки добавить ванильный сахар и цедру лимона. Готовое варенье налить в подготовленные банки и закрыть.

Варенье из черешни

Ингредиенты

- *Черешня – 1 кг*
- *Лимонная кислота – 20 г*
- *Вода – 800 мл*
- *Сахар – 1,5 кг*

Способ приготовления

Вымытую и очищенную от косточек черешню опустить в приготовленный из сахара и воды сироп, кипятить на медленном огне в течение 5-10 минут, после чего снять с огня. Через несколько часов варенье снова поставить на огонь, варить до

нужной густоты и за несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту. Варенье перелить в стерилизованные банки и закрутить их.

Варенье из абрикосов

Ингредиенты
• *Абрикосы – 1 кг*

Для сиропа
• *Сахар – 1 кг*
• *Вода – 200 мл*

Способ приготовления
Абрикосы вымыть, удалить косточки, предварительно разрезав абрикосы по бороздке. Положить в эмалированный таз или кастрюлю и залить сахарным сиропом. Абрикосы держать в сиропе в течение 4–5 часов, а затем варить в три приема с промежутками в 8-10 часов. Готовое варенье налить в горячем виде в простерилизованные банки и стерилизовать, прикрыв сухими крышками, в кипящей воде. Время стерилизации 10–15 минут. Банки плотно закрыть и остудить при комнатной температуре.

Черничное варенье

Ингредиенты
• *Черника – 1 кг*

Для сиропа
• *Сахар – 800 г*
• *Вода – 200 мл*

Способ приготовления
Неперезревшие, хорошо промытые ягоды черники положить в кипящий сироп и варить в течение 20 минут на очень слабом огне, периодически снимая пену.

Готовое варенье горячим разложить по банкам и закатать.

Варенье из черной смородины

Ингредиенты
• *Черная смородина – 1 кг*

• *Сахар – 1 кг*

Способ приготовления

Ягоды перебрать, тщательно вымыть, выложить в кастрюлю, добавить сахар и нагревать на очень слабом огне, постоянно помешивая. Варенье снять с огня до появления пены, выложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Варенье «Экзотика»

Ингредиенты

• *Ананасы – 1 кг*
• *Сахар – 2 кг*

Способ приготовления

Ананасы очистить и нарезать, после чего положить рядами в емкость, пересыпая каждый ряд сахаром, плотно закрыть крышкой и поставить в кастрюлю с кипящей водой (1 л) на 2 часа. По мере выкипания воду добавлять в кастрюлю. Варенье кипятить таким образом в течение 3 дней.

Варенье из апельсиновых корок

Ингредиенты

• *Апельсины (или другие цитрусовые) – 1 кг*
• *Сахар – 800 г*
• *Вода – 500 мл*

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить. Кожуру некрупно нарезать. Сварить сахарный сироп, опустить в него корки, довести до кипения, остудить и разложить по банкам. После чего банки закатать.

Варенье из брусники и яблок

Ингредиенты

• *Брусника – 1 кг*
• *Яблоки, нарезанные дольками, – 500 г*
• *Сахар – 1,5 кг*
• *Вода – 500 мл*

Способ приготовления

Тщательно отсортированные и промытые ягоды брусники и яблоки бланшировать в кипящей воде, залить кипящим сиропом и варить до готовности.

Готовое варенье положить в стерилизованные банки и закатать.

Ванильное варенье из винограда

Ингредиенты

- *Черный виноград – 1 кг*
- *Лимонная кислота – 2–3 г*
- *Ванилин – на кончике ножа*
- *Сахар – 1–1,5 кг*

(в зависимости от сладости винограда)

- *Вода – 400 мл*

Способ приготовления

Виноград вымыть, бланшировать в кипящей воде в течение 1 минуты.

Ягоды откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, затем опустить в кипящий сахарный сироп и после закипания оставить на 5–8 часов. После этого сахарный сироп слить, вторично вскипятить и ягоды снова погрузить в него. Варенье еще раз снять с огня на такое же время. Перед окончанием последней варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Готовое варенье разложить по горячим банкам и закатать.

Вишневое варенье

Ингредиенты

- *Вишня – 1 кг*
- *Сахар – 1–1,5 кг*

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки, пересыпать сахаром и оставить на 2–3 часа, после чего варить на слабом огне до готовности. Готовое варенье положить в банки и закатать их.

Грушевое варенье с лимоном

Ингредиенты

- *Груши – 1 кг*
- *Лимонный сок – 40–50 мл*

• *Сахар – 0,8–1 кг*

Способ приготовления

Неповрежденные спелые груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками и уложить слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый слой сахаром и добавляя лимонный сок.

Полученной смеси дать постоять в течение 24 часов, после чего образовавшийся сок слить и поставить на огонь. Когда сок закипит, снять пену и добавить груши.

Варить до готовности, после чего остудить, переложить в банки и закатать.

Варенье из дыни

Ингредиенты

• *Дыня – 1 кг*
• *Сахар – 1 кг*
• *Вода – 400 мл*

Способ приготовления

Дыню вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками, положить в эмалированную кастрюлю и поставить в холодное место на 2 часа.

Приготовить сахарный сироп, залить им дыню и оставить на некоторое время. После этого кусочки вынуть шумовкой, а сироп несколько раз прокипятить, снимая образующуюся при кипении пену. Кусочки дыни опустить в кипящий сироп и варить их до прозрачности.

Готовое варенье переложить в простерилизованные банки, закрыть крышками или пергаментной бумагой, перевязав шпагатом, и поставить в прохладное место.

Варенье «Лесной аромат»

Ингредиенты

• *Дикие яблоки – 1 кг*
• *Ежевика – 500 г*
• *Сахар – 1,5 кг*
• *Вода – 200–400 мл*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать

дольками и положить в кипящий сироп. Ежевику вымыть и засыпать небольшим количеством сахара. Оставить на 3–4 часа. В кипящий сироп с яблоками добавить полученный сок из ежевики и продолжить варку. За 5–7 минут до готовности ягоды ежевики тоже опустить в кипящий сироп с яблоками. Варенье по окончании варки переложить в нагретые стеклянные банки и закрыть.

Варенье «Дары лета»

Ингредиенты

- *Ежевика, малина и земляника – 1 кг*
- *Сахар – 1,5 кг*
- *Лимонная кислота – 1–2 г*

Способ приготовления

Ягоды вымыть, положить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой сахаром. Выдерживать при комнатной температуре в течение 5–7 часов, поставить на умеренный огонь, время от времени аккуратно помешивая до полного растворения сахара. Затем огонь несколько усилить и варить ягоды в течение 15–20 минут.

В конце варки добавить лимонную кислоту. Варенье положить в стеклянные банки и закатать их.

Варенье «Земляничная поляна»

Ингредиенты

- *Земляника – 1 кг*
- *Сахар – 2 кг*
- *Винная кислота – 10 г*
- *Лимон – 2 шт.*

Способ приготовления

Ягоды перебрать, вымыть и опустить на 2 часа в 1 %-ный раствор винной кислоты, затем землянику вынуть и залить соком лимонов.

Ягоды положить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на 12 часов. Варенье поставить на огонь и варить до готовности. За несколько минут до конца варки добавить винную кислоту. Готовое варенье остудить, залить в банки и закатать их.

Клюквенное варенье с яблоками и орехами

Ингредиенты
- *Клюква – 1 кг*
- *Яблоки, нарезанные дольками, – 500 г*
- *Молотые ядра грецких орехов – 200 г*
- *Вода – 500 мл*
- *Сахар – 1,5 кг*

Способ приготовления

Клюкву вымыть, бланшировать в кипящей воде в течение нескольких секунд, залить кипящим сахарным сиропом и варить 5 минут. Добавить бланшированные яблоки и грецкие орехи, варить еще 15 минут.

Готовое варенье переложить в простерилизованные банки и закрутить их.

Варенье из крыжовника с орехами

Ингредиенты
- *Крыжовник – 1 кг*
- *Ядра грецких орехов – 200 г*
- *Сахар – 1,3–1,5 кг*
- *Вода – 300 мл*

Способ приготовления

Ягоды вымыть, наколоть, залить горячим сахарным сиропом, добавить орехи, довести до кипения, снять с огня и поставить в холодное место на 8-10 часов. После этого варить до готовности. Варенье переложить в подготовленные стеклянные банки и закрутить их.

Варенье «Витаминное»

Ингредиенты
- *Лимоны – 1 кг*
- *Сахар – 1,5 кг*
- *Вода – 1,2 л*

Способ приготовления

Лимоны вымыть, нарезать тонкими кружочками, удалив косточки, положить в эмалированную кастрюлю, влить воду и варить до размягчения кожуры. В воду, в которой варились

ломтики лимонов, насыпать 1 кг сахара, прокипятить и добавить 300 г сахара. Полученный сироп остудить и залить им лимоны, затем оставить на сутки. После этого лимоны положить в банку. Сироп слить, добавить оставшийся сахар, прокипятить. Немного остывший сироп налить в банки с лимонами, закрыть крышками.

Малиновое варенье

Ингредиенты
- *Малина – 1 кг*
- *Сахар – 1 кг*

Способ приготовления

Малину перебрать, вымыть, засыпать 500 г сахара и поставить на 6–8 часов в прохладное место. Из образовавшегося сока и оставшегося сахара сварить сироп и слегка охладить. В готовый сироп аккуратно положить малину, емкость осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, варить до нужной густоты.

Готовое варенье разложить по банкам и закрутить их.

Варенье «Краснодарское»

Ингредиенты
- *Персики – 1 кг*
- *Сахар – 600 г*
- *Лимонная кислота – 5 г*

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать на половинки или четвертинки, удалить косточки и засыпать 400 г сахара. Через несколько часов поставить на огонь и варить в течение 10 минут. Снять с огня, добавить оставшийся сахар и через 5 часов поставить на огонь и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту. Переложить в банки, закатать их и хранить в прохладном темном месте.

Повидло и джемы

Яблочный джем

Ингредиенты
- *Яблоки, нарезанные дольками, – 1 кг*

• *Сахар – 1,2 кг*
• *Вода – 100 мл*

Способ приготовления

Яблоки варить в сахарном сиропе (использовать 400 г сахара) до размягчения, затем добавить оставшийся сахар, варить 20 минут. Джем переложить в стеклянные банки и закатать.

Абрикосовое повидло

Ингредиенты

• *Спелые абрикосы – 1 кг*
• *Сахар – 0,5 кг*
• *Вода – 100 мл*

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, удалить косточки, выложить в эмалированную емкость, влить воду, поставить на слабый огонь и варить, постоянно помешивая. Когда повидло начнет густеть, постепенно добавлять небольшими порциями сахар. Варить до полного загустения.

Готовое повидло в горячем виде положить в стерилизованные банки и сразу же закрыть стерилизованными крышками.

Брусничный джем

Ингредиенты

• *Брусника – 1 кг*
• *Вода – 400 мл*
• *Сахар – 1,5 кг*

Способ приготовления

Тщательно промытые спелые, но не перезревшие ягоды брусники положить в эмалированную кастрюлю, налить воды, засыпать сахаром (700 г) и варить до уменьшения объема на ⅓. После этого добавить остальную часть сахара и варить до нужной консистенции, при этом следить, чтобы джем не пригорал. Готовый джем разложить по стерилизованным банкам и закрыть крышками.

Джем из ежевики

Ингредиенты

• *Ежевика – 1 кг*
• *Сахар – 300 г*
• *Вода – 200 мл*

Способ приготовления

Ежевику вымыть, залить водой и варить без сахара около 10 минут. Положить сахар и варить до готовности. Джем разложить по банкам и закрутить их.

Земляничный джем

Ингредиенты
• *Земляника – 1 кг*
• *Сахар – 600 г*

Способ приготовления

Землянику вымыть, ⅔ ягод положить в кастрюлю, засыпать сахаром и варить на слабом огне в течение 20 минут, добавить оставшиеся ягоды и варить до готовности. Переложить джем в банки и герметично закрыть крышками.

Повидло из айвы

Ингредиенты
• *Айва – 1 кг*
• *Сахар – 600 г*
• *Вода – 400 мл*

Способ приготовления

Айву вымыть, удалить сердцевину, нарезать и варить в воде до размягчения. Полученную массу в горячем виде протереть через сито и добавить сахар. Пюре, хорошо размешав, поставить на слабый огонь и уваривать до загустения, постоянно помешивая.

Горячее повидло разложить по банкам и закрыть стерилизованными крышками.

Малиновый джем

Ингредиенты
• *Малина – 1 кг*
• *Сахар – 1 кг*

Способ приготовления

Малину перебрать, вымыть, засыпать 500 г сахара и выдержать 5–6 часов. Выделившийся сок слить, добавить в него оставшийся сахар и варить в течение 5 минут. Затем этот сок налить в емкость с малиной и все вместе варить до готовности.

Джем в горячем виде разложить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать в течение 10 минут.

Праздничная кухня

Новый год

Говядина с чесноком и петрушкой

Ингредиенты
- *Говядина – 800 г*
- *Чеснок – 4 зубчика*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Растительное масло – 30 мл*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Говядину промыть, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Мясо натереть со всех сторон чесноком, солью и перцем, жарить на растительном масле со всех сторон до образования золотистой корочки. Посыпать петрушкой и чесноком, плотно завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час. Дать готовому мясу постоять в течение 30 минут, вынуть из фольги, нарезать поперек волокон порционными кусками и выложить на блюдо.

Салат из сельди и свеклы

Ингредиенты
- *Сельдь соленая – 1 шт.*
- *Свекла – 1 шт.*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Майонез – 250 г*
- *Зелень укропа и петрушки*

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, снять кожу, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Рыбу ровным слоем выложить в селедочницу и смазать майонезом. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и выложить на слой рыбы. Полить его растительным маслом. Картофель вымыть, отварить в

мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Выложить на лук и смазать майонезом. Свеклу и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Выложить на картофельный слой моркови, смазать майонезом, затем выложить свеклу и тоже смазать майонезом. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками. Готовый салат украсить вымытыми веточками укропа и петрушки и кружочками яйца.

Заливное из осетрины

Ингредиенты

- *Осетрина – 1 кг*
- *Желатин – 2 столовые ложки*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Огурец – 1 шт.*
- *Черный перец горошком – 5 шт.*
- *Зелень петрушки и укропа*
- *Лавровый лист*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу промыть, отварить в подсоленной воде, добавив очищенные и вымытые лук, корни петрушки и сельдерея, горошины перца и лавровый лист. Рыбу охладить, очистить от кожи и хрящей, нарезать широкими ломтями и выложить на блюдо. Бульон процедить, добавить в него предварительно замоченный в теплой воде желатин, довести до кипения, постоянно помешивая, готовить до полного растворения желатина. Охладить до комнатной температуры. Куски рыбы украсить красиво нарезанными кусочками вымытых огурца и лимона и веточками петрушки и укропа. Каждый из этих продуктов, перед тем как положить на рыбу, смочить в застывающем рыбном бульоне. Через 30 минут залить рыбу частью охлажденного отвара слоем высотой приблизительно 1,5 см. Когда застынет, залить остальным отваром.

Утка, запеченная с яблоками и картофелем

Ингредиенты

- *Тушка утки*

• *Яблоки – 4 шт.*
• *Картофель – 1 кг*
• *Лук – 2 шт.*
• *Куриный бульон – 200 мл*
• *Растительное масло – 1 столовая ложка*
• *Красный и черный молотый перец*
• *Лавровый лист*
• *Гвоздика*
• *Соль*

Способ приготовления

Утку промыть, обсушить, нарубить порционными кусками, посолить и поперчить. Картофель тщательно вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать на растительном масле. Куски утки положить в утятницу вместе с картофелем, яблоками и луком, добавить бульон, лавровый лист и гвоздику. Накрыть крышкой и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Семга, тушенная с яблоками

Ингредиенты

• *Филе семги – 500 г*
• *Яблоки – 2 шт.*
• *Мука – 50 г*
• *Растительное масло*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Филе промыть, натереть солью и перцем, обвалять в муке и обжаривать в растительном масле в течение 5 минут. Добавить яблоки, тушить до готовности на слабом огне.

Свадьба

Мясо заливное

Ингредиенты
- *Тушеная говядина – 400 г*
- *Маринованный лук – 2 столовые ложки*
- *Вареная морковь – 2 шт.*
- *Прозрачный мясной бульон – 3 стакана*
- *Желатин – 20 г*
- *Зелень петрушки*

Способ приготовления

Желатин растворить в большей части мясного бульона, тонким слоем налить в формочки, поставить на холод. После того как желе застынет, положить на него кусочки моркови, нарезанные фигурным овощным ножом, мелко нарезанный лук, измельченную зелень петрушки. Затем налить еще немного бульона и дать застыть. Сверху на желе выложить ломтики мяса, залить бульоном так, чтобы мясо было полностью покрыто. Поставить формочки на холод. Когда желе застынет, формочки на 1–2 секунды опустить в горячую воду, затем, прикрыв тарелкой, перевернуть формочки и выложить заливное мясо на тарелку. Украсить желе можно ломтиками соленых огурцов, вареных овощей, листьями зеленого салата. Отдельно к столу можно подать хрен со сметаной.

Рулет из говядины и овощей

Ингредиенты
- *Говядина – 1 кг*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Корень петрушки – 1 шт.*
- *Корень сельдерея – 1шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сваренное вкрутую яйцо – 1 шт.*
- *Сало – 50 г*
- *Майонез – 40 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сало мелко нарезать. Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать, добавить лук, яйцо, сало и перемешать. Мясо промыть, отбить, посолить, поперчить, выложить приготовленную начинку, свернуть рулетом, завязать ниткой, смазать майонезом и выложить на противень. Запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Готовый рулет нарезать порционными кусками и посыпать зеленью петрушки.

Форель с грибами

Ингредиенты

- *Филе форели с кожей – 800 г*
- *Белые грибы – 300 г*
- *Сливки – 30 мл*
- *Мука – 50 г*
- *Имбирь – 5 г*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Растительное масло*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Филе форели промыть, нарезать наискось порционными кусками, посыпать имбирем, солью и перцем, обвалять в муке и обжарить на разогретой сковороде в растительном масле до золотистой корочки. Белые грибы очистить, вымыть, нарезать и слегка обжарить в сотейнике в растительном масле. Затем влить сливки, 50 мл воды, посолить, закрыть сотейник крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Зелень укропа вымыть, измельчить. Жареную форель выложить на подогретое блюдо, сверху на каждый кусок положить тушеные грибы. Посыпать зеленью укропа.

Филе трески с сыром

Ингредиенты

- *Филе трески – 500 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Сваренные вкрутую яйца – 3 шт.*
- *Растительное масло*
- *Перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Филе трески промыть, посолить, поперчить, выложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать сыром, запекать в умеренно разогретой духовке до готовности. Выложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами.

День рождения

Салат из кальмаров и яиц

Ингредиенты

- *Тушки кальмаров – 5 шт.*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Зелень укропа и петрушки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Куриные окорочка, запеченные с апельсинами

Ингредиенты

- *Куриные окорочка – 8 шт.*
- *Апельсины – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Оливковое масло – 30 мл*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Карри – 10 г*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Куриные окорочка промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть карри, солью и перцем. Апельсины вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Куриные окорочка положить в форму для запекания, сверху выложить кружочки апельсина и кольца лука. Сбрызнуть оливковым маслом, накрыть

форму пищевой фольгой и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем фольгу снять и запекать окорочка до готовности, периодически поливая образующимся соком. Выложить на блюдо, посыпать петрушкой и подать к столу.

Свиные ножки с шалфеем

Ингредиенты

- *Свиные ножки – 4 шт.*
- *Майонез – 100 г*
- *Сухой шалфей – 10 г*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Свиные ножки промыть, положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды, добавить соль и лавровый лист, варить до готовности, периодически снимая образующуюся пену. Вынуть свиные ножки из бульона, натереть перцем, посыпать шалфеем и выложить в форму для запекания. Смазать майонезом, поставить на 15–20 минут в предварительно разогретую духовку. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Готовые свиные ножки выложить на блюдо и посыпать зеленым луком.

Бараньи ребрышки, запеченные в фольге с мятой и чесноком

Ингредиенты

- *Бараньи ребрышки – 800 г*
- *Чеснок – 4 зубчика*
- *Мята – 4 веточки*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Мяту вымыть, мелко нарезать. Куски баранины натереть чесноком, солью и перцем, посыпать мятой, завернуть каждый в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час.

Болгарский перец, фаршированный грибами и мясом курицы

Ингредиенты
- *Болгарский перец – 5–6 шт.*
- *Маринованные грибы – 100 г*
- *Куриный фарш – 200 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Сметана – 3 столовые ложки*
- *Лавровый лист*
- *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить плодоножки с семенами. Лук очистить и нарубить. Грибы нарезать ломтиками и смешать с куриным фаршем и луком. Наполнить этой смесью перец, уложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, посолить, добавить растительное масло, сметану, тушить в течение 10–12 минут, затем положить лавровый лист и тушить до готовности на слабом огне.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Чизкейк с шоколадной глазурью

Ингредиенты для пирога
- *Рикотта – 700 г*
- *Пряники – 100 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Топленое масло – 50 г*
- *Оливковое масло – 1–2 чайные ложки*

Для глазури
- *Шоколад – 150 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Крахмал – 1 чайная ложка*

Для посыпки

Способ приготовления

Пряники измельчить, добавить размягченное топленое масло и тщательно перемешать. Рикотту размять вилкой, смешать с

сахаром и взбитыми яйцами.

Разъемную форму для торта выстлать промасленной бумагой для выпечки, выложить на дно массу из пряников, уплотнить. Сверху выложить начинку из рикотты, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 35–40 минут.

Для приготовления глазури шоколад растопить, добавить молоко, крахмал и довести до кипения. Готовый чизкейк охладить, полить теплой глазурью, посыпать кокосовой стружкой и поставить на 1 час в холодильник.

Бисквитный торт с клубникой

Ингредиенты для теста

- *Яйца – 2 шт.*
- *Сахар – 150 г*
- *Мука – 200 г*
- *Крахмал – 1 столовая ложка*
- *Пекарский порошок – ½ чайной ложки*
- *Желтки – 2 шт.*
- *Растительное масло – 1 чайная ложка*
- *Панировочные сухари – 1 столовая ложка*
- *Ванилин – 3 г*

Для крема

- *Мягкий домашний сыр – 400 г*
- *Клубника – 1 кг*
- *Желатин – 6 чайных ложек*
- *Сметана – 100 г*

Способ приготовления

Белки отделить от желтков и поставить их в холодильник. К желткам добавить 100 г сахара, 2 столовые ложки горячей воды и хорошо взбить. Всыпать в полученную массу 1 столовую ложку муки, соединенной с пекарским порошком, ванилином и крахмалом, перемешать. Белки вынуть из холодильника и взбить в крепкую пену, добавить желтковую массу, перемешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут, охладить. Из оставшейся муки, 2 желтков и 1 столовой ложки сахара замесить тесто и поставить ненадолго в холодильник. Затем выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, часть

ягод отложить для украшения, оставшиеся протереть через сито, смешать с сыром и оставшимся сахаром, добавить сметану и предварительно разведенный в кипяченой воде желатин. Смесь аккуратно перемешать. Положить один корж на блюдо и смазать его половиной клубничного крема. Накрыть вторым коржом, выложить оставшийся крем, разровнять. Украсить торт ягодами клубники.

Ореховые мини-торты

Ингредиенты для теста
- *Белки – 4 шт.*
- *Сахар – 300 г*
- *Крепкий кофе – 10 столовых ложек*
- *Мука – 200 г*
- *Разрыхлитель – 1 пакетик*
- *Молотые орехи – 100 г*
- *Желатин*

Для смазывания и посыпания противня
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Мука – 20 г*

Для крема
- *Молоко – 250 мл*
- *Сливки – 250 мл*
- *Сливочное масло – 200 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Шоколад – 100 г*
- *Молотые орехи – 50 г*
- *Мука – 50 г*
- *Маргарин – 50 г*
- *Ванильный сахар – 1 пакетик*
- *Желток – 1 шт.*

Способ приготовления

Белки взбить миксером до образования густой пены. Муку просеять и перемешать с разрыхлителем. Желатин размочить в воде, затем растереть с сахаром и кофе. Смешать с мукой, орехами и взбитыми белками. Тесто вылить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпекать в духовке до готовности. Корж охладить.

Для приготовления крема молоко, муку и ванильный сахар смешать и варить на слабом огне при постоянном помешивании

до загустения. Масло растереть с сахаром и желтком; продолжая растирать, добавить охлажденную молочную массу и размешать до однородной консистенции. Намазать корж частью крема и нарезать маленькими прямоугольными кусочками.

Верх каждого тортика обмакнуть в растопленный и смешанный с маргарином шоколад, по бокам намазать кремом и посыпать молотыми орехами. Взбить сливки и украсить ими каждый тортик.

Блюда-минутки

Канапе с сыром и маслинами

Ингредиенты
- *Пшеничный хлеб – 4 ломтика*
- *Сыр – 100 г*
- *Маслины без косточек – 4 шт.*
- *Майонез – 50 г*
- *Перец*

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Сыр натереть на терке, смешать с майонезом и поперчить. Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить маслины, проткнуть их шпажками.

Канапе с семгой

Ингредиенты
- *Пшеничный хлеб – 6 ломтиков*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Соленая семга – 200 г*
- *Соленый огурец – 2 шт.*

Способ приготовления

Семгу нарезать тонкими ломтиками, огурцы – кубиками. Ломтики хлеба обжарить на решетке, смазать маслом, сверху выложить семгу, по краям – кубики соленых огурцов. Канапе проткнуть шпажками.

Канапе с печенью трески

Ингредиенты
- *Пшеничный хлеб – 6 ломтиков*
- *Консервированная печень трески – 50 г*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
- *Кетчуп – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Рубленая зелень укропа – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Печень трески нарезать кусочками. Ломтики хлеба полить растительным маслом, обжарить на решетке, остудить, смазать их смесью сливочного масла и кетчупа, выложить кусочки печени трески, полить лимонным соком. Канапе проткнуть шпажками и украсить зеленью укропа.

Фуршетное ассорти

Ингредиенты

- *Апельсины – 4 шт.*
- *Брынза – 200 г*
- *Острый сыр – 200 г*
- *Ветчина – 200 г*
- *Помидоры черри – 100 г*
- *Маринованные шампиньоны – 100 г*
- *Маслины и оливки без косточек – 100 г*

Способ приготовления

Апельсины вымыть. Брынзу, сыр и ветчину нарезать крупными кубиками, нанизать на шпажки вперемежку с помидорами черри, маслинами, оливками и шампиньонами. Шпажки воткнуть в апельсины. Апельсины разложить по небольшим тарелкам и подать к столу.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты

- *Ржаной хлеб – 5–6 ломтиков*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Консервированные шпроты – 150 г*
- *Огурец – ½ шт.*
- *Зелень петрушки*

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Огурец вымыть, нарезать тонкими кружочками. Веточки петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить шпроты. Бутерброды украсить кружочками огурца и веточками петрушки.

Православная кухня

Рождество

Сочиво

Вариант 1

Ингредиенты
- *Пшеничная крупа – 200 г*
- *Мак – 100 г*
- *Очищенные грецкие орехи – 100 г*
- *Мед – 2 столовые ложки*
- *Сахар – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду, убавить огонь, добавить сахар и варить до готовности. Мак промыть, взбивать блендером с небольшим количеством горячей воды до тех пор, пока он не станет белым. Орехи измельчить. Кашу остудить, добавить взбитый мак и орехи, мед, аккуратно перемешать.

Вариант 2

Ингредиенты
- *Рис – 200 г*
- *Мак – 100 г*
- *Грецкие орехи – 100 г*
- *Мед – 2 столовые ложки*
- *Сахар – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду, убавить огонь, добавить сахар и варить до готовности. Мак промыть, взбивать блендером с небольшим количеством горячей воды и меда до тех пор, пока он не станет белым. Орехи измельчить. Кашу остудить, добавить смесь из меда с маком, орехи, аккуратно перемешать.

Сыть

Ингредиенты
- *Перловая крупа – 200 г*

• *Изюм – 100 г*
• *Мед – 3 столовые ложки*
• *Очищенные грецкие орехи – 100 г*
• *Мармелад – 50 г*

Способ приготовления

Изюм промыть. Крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду, убавить огонь и варить до полуготовности, затем добавить изюм и варить до готовности. Промыть кашу холодной водой.

Мед развести небольшим количеством горячей воды. Грецкие орехи измельчить. Добавить в кашу медовую воду, орехи, аккуратно перемешать и выложить горкой на тарелку. Украсить мармеладом.

Пост

Грибной суп-пюре

Ингредиенты
- *Грибной бульон – 1 л*
- *Корень сельдерея – 1 шт.*
- *Очищенные грецкие орехи – 30 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Оливковое масло – 50 мл*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Корень сельдерея вымыть, очистить, измельчить. Грецкие орехи обжарить на сковороде без масла, растолочь. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать.

Лук и сельдерей выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, обжарить, добавить орехи и муку, влить немного воды, нагревать на слабом огне в течение 5 минут, переложить в кастрюлю с кипящим бульоном. Суп варить 15 минут, посолить, поперчить, протереть через сито. Прогревать суп на слабом огне в течение 5 минут, затем разлить по тарелкам, положить в каждую зелень укропа.

Рассольник с грибами

Ингредиенты
- *Овощной бульон – 1 л*
- *Шампиньоны – 100 г*
- *Маринованные огурцы – 2 шт.*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Зелень петрушки*
- *Перец*

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Бульон довести до кипения, добавить шампиньоны, картофель и огурцы, поперчить, варить до готовности, добавить зелень петрушки.

Фасолевый суп-пюре

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1 л*
- *Консервированная фасоль – 150 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Зелень укропа*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель, посолить, варить до готовности. Картофель вынуть из бульона, протереть вместе с фасолью. Бульон довести до кипения, добавить протертую смесь, варить 1 минуту, посыпать зеленью укропа.

Постные щи

Ингредиенты

- *Овощной бульон – 1,5 л*
- *Капуста – 200 г*
- *Картофель – 2 шт.*
- *Томатная паста – 50 г*
- *Сметана – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть и нашинковать. Бульон довести до кипения, добавить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, добавить томатную пасту, варить до готовности. Щи разлить по тарелкам, заправить сметаной.

Болгарский перец, фаршированный грибами

Ингредиенты

- *Болгарский перец – 5–6 шт.*
- *Свежие грибы – 300 г*
- *Лук – 1 шт.*

• *Растительное масло – 4 столовые ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить плодоножки с семенами. Грибы перебрать, промыть, очистить и мелко нарезать. Лук очистить и нарубить.

Грибы перемешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета, затем посолить, влить немного воды, тушить до готовности, остудить и нафаршировать этой смесью перец.

Уложить его в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и тушить до готовности на слабом огне.

Масленица

Блины со сметаной

Ингредиенты
- *Пшеничная мука – 400 г*
- *Гречневая мука – 100 г*
- *Сметана – 200 г*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Дрожжи – 25 г*
- *Белки – 2 шт.*
- *Сахар – 1 столовая ложка*
- *Молоко – 150 мл*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл теплой воды, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и поставить в теплое место. Выложить в глубокую емкость сметану, пшеничную муку и замесить негустое тесто, добавить взбитые белки и размягченное сливочное масло. Когда опара подойдет, выложить ее в емкость с тестом из пшеничной муки, добавить теплое молоко с растворенными в нем солью и сахаром. Тесто тщательно взбить лопаткой. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпечь блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с красной икрой

Ингредиенты
- *Мука – 500 г*
- *Молоко – 400 мл*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Дрожжи – 25 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Сахар – 1 столовая ложка*
- *Красная икра – 100 г*
- *Топленое масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

В глубокую емкость влить 1 стакан молока, развести в нем дрожжи, всыпать половину муки, размешать, накрыть и поставить в теплое место на 1–1,5 часа. Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, желток, растопленное сливочное масло, размешать, добавить оставшуюся муку, тщательно перемешать.

Постоянно помешивая, влить в тесто оставшееся молоко тонкой струйкой. Поставить тесто в теплое место. Когда тесто оставшееся подойдет во второй раз, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30–35 минут. После того как тесто поднимется в третий раз, размешать и ввести в него взбитый в пену яичный белок. Дать постоять 15 минут. Как только тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде. Подавать с красной икрой.

Блины «Царские»

Ингредиенты

- *Гречневая мука – 300 г*
- *Пшеничная мука – 200 г*
- *Сливки – 100 мл*
- *Теплое кипяченое молоко – 600 мл*
- *Дрожжи – 25 г*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Сливочное масло – 500 г*
- *Сметана – 100 г*
- *Сахар – 1 столовая ложка*
- *Топленое масло – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

В 500 мл теплого молока развести дрожжи, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и оставить на 1–2 часа. Затем добавить растертые со сливочным маслом и сметаной желтки, пшеничную муку, оставшееся молоко, соль и сахар. Все тщательно перемешивать деревянной ложкой до тех пор, пока тесто не начнет от нее отставать. Поставить тесто в теплое место на 2 часа.

Взбить по отдельности белки и сливки, а затем ввести белки в сливки. Полученную смесь добавить в тесто, осторожно перемешать, поставить в теплое место на 15–20 минут. Выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде. Подавать с вареньем или медом.

Блины с припеком

Ингредиенты
- *Лук – 2 шт.*
- *Мука – 400 г*
- *Молоко – 500 мл*
- *Яйца – 3 шт.*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Сахар – 1 столовая ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать.

Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Набирая тесто большой ложкой или половником, выливать его на обжаренный лук и выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Классические блины на опаре

Ингредиенты
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Молоко – 400 мл*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло или маргарин – 1 столовая ложка*
- *Дрожжи – 20 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Сахар – 1 столовая ложка*
- *Соль – 3 г*

Способ приготовления

Дрожжи развести в 200 мл теплого молока, всыпать половину муки, тщательно размешать, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 40–50 минут.

Когда опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, добавить в нее растертые яичные желтки, сахар, соль, масло или маргарин,

перемешать, постепенно всыпать оставшуюся муку, тщательно вымесить, чтобы тесто получилось однородное и эластичное. Затем постепенно влить оставшееся молоко, продолжая при этом вымешивать тесто. Накрыть тесто салфеткой, поставить в теплое место на 20–40 минут.

Когда тесто во второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут. После того как тесто поднимется в третий раз, размешать и ввести в него взбитые в пену яичные белки. Дать постоять 15–20 минут. Как только тесто поднимется, можно начинать выпекать блины. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпечь блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде. Выпеченные блины сложить на тарелку стопкой. При желании каждый блин можно смазать сливочным маслом.

Пасха

Куличи

Вариант 1

Ингредиенты

- *Мука – 600 г*
- *Сливочное масло – 4 столовые ложки*
- *Сливки – 200 мл*
- *Сахар – 4 столовые ложки*
- *Яйца – 8 шт.*
- *Дрожжи – 15 г*
- *Цукаты – 50 г*
- *Изюм – 50 г*
- *Миндаль – 25 г*
- *Мускатный орех – 10 г*
- *Кардамон – 5 зерен*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Молотые сухари – 100 г*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Приготовить опару. Для этого слегка подогреть сливки, развести в них дрожжи, всыпать 300 г муки и замесить тесто. Поставить его в теплое место. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром и сливочным маслом добела. Белки, предварительно охладив, взбить до образования крепкой пены. Кардамон измельчить. Миндаль и цукаты тонко нарезать. Изюм промыть. После того как объем теста увеличится вдвое, добавить в него смесь желтков, сахара и масла, оставшуюся муку и вымесить тесто. Добавить кардамон, миндаль, цукаты, изюм, мускатный орех. Хорошо вымесить тесто. Ввести взбитые белки, еще раз вымесить и поставить тесто в теплое место. После того как объем теста увеличиться вдвое, снова вымесить тесто. Стенки формы обмазать маслом и обсыпать сухарями. Выложить в форму тесто таким образом, чтобы оно занимало ½ объема. Оставить на 20 минут. Выпекать в духовке, разогретой до 210 °С до готовности. Остудить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Вариант 2

Ингредиенты

- *Мука – 1 кг*
- *Молоко – 300 мл*
- *Сахар – 1 стакан*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Изюм – 50 г*
- *Дрожжи – 30 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Молотые сухари – 100 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Приготовить опару. Для этого слегка подогреть молоко, развести в нем дрожжи, всыпать 500 г муки и замесить тесто. Поставить его в теплое место. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с 200 г сахара и солью добела. Белки, предварительно охладив, взбить, постепенно добавляя оставшийся сахар, до образования крепкой пены. Сливочное масло растопить. Изюм промыть. После того как объем теста увеличится вдвое, добавить в него смесь желтков, сахара и соли, оставшуюся муку, растопленное масло и вымесить тесто. После того как объем теста увеличится вдвое, добавить изюм, еще раз вымесить тесто и оставить его на 12 часов.

По прошествии указанного времени еще раз вымесить тесто. Подготовить форму так, как указано в рецепте «Кулич. Вариант 1». Выложить в нее тесто и оставить на 15–20 минут. Выпекать кулич в духовке, разогретой до 220 °С до готовности. Готовый кулич остудить, вынуть из формы и украсить белково-сахарной пеной.

Вариант 3

Ингредиенты

- *Мука – 1 кг*
- *Молоко – 300 мл*
- *Масло или маргарин – 300 г*
- *Сахар – 300 г*
- *Яйца – 7 шт.*
- *Дрожжи – 50 г*
- *Цукаты – 150 г*
- *Изюм – 15 г*
- *Очищенные грецкие орехи – 50 г*
- *Ванилин – 1 пакетик*

• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Молотые сухари – 100 г*
• *Соль*

Способ приготовления

Приготовить опару. Для этого слегка подогреть молоко, развести в нем дрожжи, всыпать 500 г муки и замесить тесто. Поставить его в теплое место. Отделить белки от желтков (1 яйцо оставить для смазывания). Желтки растереть с сахаром и ванилином добела. Белки охладив, взбить до образования пены. Сливочное масло растопить.

После того как объем теста увеличится вдвое, добавить смесь желтков, сахара и ванилина, соль, растопленное масло и оставшуюся муку. Тесто тщательно вымесить и поставить в теплое место. Цукаты нарезать, изюм промыть и обсушить, орехи измельчить. После того как объем теста вновь увеличиться вдвое, добавить в него цукаты, изюм, орехи, все перемешать и ввести подготовленные белки. Еще раз тщательно вымесить тесто и поставить его в теплое место на 15–20 минут. Подготовить форму так, как указано в рецепте «Кулич. Вариант 1». Выложить в нее тесто и оставить на 20 минут. Смазать поверхность кулича взбитым яйцом.

Выпекать кулич в духовке, разогретой до 210 °С до готовности (примерно 50–60 минут). Готовый кулич остудить, вынуть из формы. По желанию можно украсить кулич любым указанным выше способом.

Пасха

Вариант 1

Ингредиенты
• *Творог – 1 кг*
• *Сахар – 1 стакан*
• *Яйца – 5 шт.*
• *Сливочное масло – 200 г*
• *Сметана – 400 г*
• *Изюм – 400 г*
• *Очищенный фундук – 100 г*
• *Ванилин – 1 пакетик*

Способ приготовления

Творог взбить блендером в огнеупорной посуде. Добавить яйца, размягченное масло, сметану, тщательно перемешать.

Поставить смесь на огонь и довести до кипения, постоянно помешивая. Снять кастрюлю с огня, поместить в емкость со льдом и продолжать мешать до тех пор, пока смесь не остынет. Орехи нарубить, изюм промыть.

Ввести в пасху подготовленные орехи и изюм, ванилин и еще раз хорошо все перемешать.

Выложить смесь в покрытую чистой тканью форму и поместить сверху груз на 2–4 часа. Слить выделившуюся сыворотку.

Вариант 2

Ингредиенты

- *Творог – 1 кг*
- *Сметана – 200 г*
- *Сахар – 1 стакан*
- *Очищенный миндаль – 200 г*

Способ приготовления

Миндаль измельчить, растереть с сахаром. Творог взбить блендером, добавить сметану, орехово-сахарную смесь, тщательно перемешать.

Выложить смесь в покрытую чистой тканью форму и поместить сверху груз на 30–60 минут. Слить выделившуюся сыворотку.

Вариант 3

Ингредиенты

- *Творог – 500 г*
- *Сахарная пудра – 4 столовые ложки*
- *Сливочное масло – 4 столовые ложки*
- *Сливки 33 %-ные – 100 мл*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Курага – 100 г*
- *Изюм – 100 г*
- *Очищенный миндаль – 30 г*
- *Коньяк – 50 мл*

Способ приготовления

Творог взбить блендером, добавить размягченное сливочное масло, перемешать, влить сливки и еще раз взбить смесь.

Изюм промыть, обсушить и залить коньяком на 15–20 минут.

Яйца растереть с сахарной пудрой. Курагу и миндаль измельчить.

Добавить в пасху изюм с коньяком, яично-сахарную смесь, курагу и миндаль, все тщательно перемешать.

Выложить смесь в покрытую чистой тканью форму и поместить сверху груз. Поставить пасху в холодильник на 12 часов, после чего слить выделившуюся сыворотку.

Поминальная кухня

Кутья из пшеничной крупы

Ингредиенты

- *Пшеничная крупа – 200 г*
- *Мед – 4 столовые ложки*
- *Ягоды или фрукты из варенья – 100 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Крупу перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду, варить 30 секунд. Затем откинуть ее на сито, облить холодной водой, снова залить горячей водой и довести до кипения, убавить огонь, посолить. Накрыть кашу крышкой и варить ее до готовности. Готовую кашу остудить, добавить мед и ягоды или фрукты из варенья, аккуратно перемешать.

Кутья из риса

Ингредиенты

- *Рис – 200 г*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Сахарная пудра – 2 столовые ложки*
- *Очищенный миндаль – 100 г*
- *Изюм – 100 г*

Способ приготовления

Крупу перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду. Довести до кипения, убавить огонь и варить до готовности, затем охладить. Изюм промыть кипятком, обсушить. Миндаль залить кипятком, оставить на 10–12 минут. Затем слить воду, очистить от шелухи и измельчить ядра. Добавить сахар и 1–2 столовые ложки кипятка, перемешать. Добавить изюм, орехи, кашу перемешать, переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Кутья из риса с корицей

Ингредиенты

- *Рис – 200 г*
- *Сахар – 4 столовые ложки*
- *Корица – 10 г*

• *Изюм – 150 г*

Способ приготовления

Крупу перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду. Довести до кипения, убавить огонь, добавить сахар и варить до готовности, затем охладить. Изюм промыть, залить кипятком и варить 57 минут. Слить воду, добавить корицу, перемешать. Добавить рисовую кашу, еще раз перемешать.

Кутья из ячневой крупы

Ингредиенты

• *Ячневая крупа – 200 г*
• *Молоко – 200 мл*
• *Мак – 150 г*
• *Мед – 2 столовые ложки*
• *Вишневое варенье – 50 г*

Способ приготовления

Крупу перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду. Довести до кипения, убавить огонь и варить до полуготовности, периодически снимая пену. После того как начнет выделяться слизь, слить воду, влить молоко и продолжать варить кашу до готовности, постоянно помешивая.

Мак промыть, залить кипятком и оставить на 5 минут. Затем слить воду, промыть мак, снова залить его кипятком. После того как на поверхности воды появятся капельки жира, слить ее и растереть мак в ступке с кипятком в соотношении 1: 6. Кашу смешать с маком и медом, подогреть, постоянно помешивая, затем снять с огня и добавить варенье. Еще раз хорошо все перемешать.

Блюда из микроволновки, пароварки и аэрогриля

Микроволновая кухня

Закуски

«Красная» икра с чесноком

Ингредиенты
- *Красный сладкий перец – 6–7 шт.*
- *Помидоры – 1 кг*
- *Чеснок – 6–7 зубчиков*
- *Растительное масло – 20 мл*
- *Уксус 3 %-ный – 1 столовая ложка*
- *Сахар – 20 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать. Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами и нарезать кольцами, чеснок очистить, вымыть и измельчить.

Помидоры, перец и чеснок выложить в стеклянную кастрюлю, влить немного воды, добавить растительное масло, соль, сахар, уксус и тушить при мощности 50 % в течение 7 минут.

Болгарский перец, запеченный с сыром

Ингредиенты
- *Болгарский перец – 4–5 шт.*
- *Сыр – 200 г*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 10 г*
- *Панировочные сухари – 2 столовые ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить плодоножки с семенами. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями стеклянную форму, посолить, посыпать тертым сыром, полить взбитыми яйцами и запекать при мощности 90 % 2 минуты. Готовое блюдо посыпать зеленью

петрушки.

Закуска «Поти»

Ингредиенты
- *Баклажаны – 400 г*
- *Помидоры – 3 шт.*
- *Кабачки – 100 г*
- *Маслины – 10 шт.*
- *Оливковое масло – 5–6 столовых ложек*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны, кабачки и помидоры вымыть, нарезать ломтиками, выложить в стеклянную кастрюлю, посолить, поперчить, полить оливковым маслом и тушить в течение 4 минут при мощности 80 %. Затем добавить очищенные от косточек маслины, перемешать, тушить в течение 1 минуты при мощности 90 %, после чего остудить. Подать к столу, украсив вымытыми веточками петрушки.

Закуска «Медальоны»

Ингредиенты
- *Цукини – 500 г*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Майонез – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Пшеничная мука – 4 столовые ложки*
- *Яйца – 2–3 шт.*
- *Соль*

Способ приготовления

Цукини вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яйца взбить. Кружочки кабачков посолить, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в муке, выложить в смазанную растительным маслом стеклянную форму и запекать при мощности 80 % 2 минуты. Готовое блюдо посыпать чесноком и смазать майонезом.

Супы

«Крылатый» суп

Ингредиенты

- *Копченые куриные крылышки – 300 г*
- *Замороженная цветная капуста – 150 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Куриные крылышки залить кипящей водой, добавить картофель и цветную капусту, посолить, поперчить. Готовить при мощности 100 % в течение 6 минут.

Суп «Ароматный»

Ингредиенты

- *Говяжий бульон – 2 л*
- *Копченые куриные окорочка – 2 шт.*
- *Картофель – 5 шт.*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Карри*
- *Белый перец*
- *Душистый перец горошком*
- *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Окорочка разрубить на несколько частей. В бульон положить картофель, окорочка, соль и специи, варить 10–12 минут при мощности 100 %.

Суп «Острячок»

Ингредиенты

- *Копченая говядина – 300 г*
- *Картофель – 5 шт.*
- *Рис – 40 г*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Аджика – 1 чайная ложка*
- *Лавровый лист – 1 шт.*
- *Красный молотый перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Мясо мелко нарезать. Мясо и картофель выложить в стеклянную кастрюлю, налить 1,5 л воды, довести до кипения при мощности 100 %, добавить рис, томатную пасту, аджику, соль, лавровый лист, перец. Готовить в течение 10–12 минут при мощности 90 %.

Суп «Калифорния»

Ингредиенты

• *Очищенные креветки – 150 г*
• *Консервированные мидии – 50 г*
• *Морковь – 4 шт.*
• *Консервированная фасоль – 3 столовые ложки*
• *Сливки – 2 столовые ложки*
• *Базилик – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень базилика вымыть, нарубить. Воду (1 л) довести до кипения, добавить морковь, варить 2 минуты при мощности 80 %, положить консервированную фасоль, креветки и мидии, посолить.

Варить в течение 1 минуты при мощности 50 %, посыпать зеленью базилика, заправить сливками.

Вторые блюда

Болгарский перец с курицей и фруктами

Ингредиенты

• *Болгарский перец – 7–8 шт.*
• *Куриное филе – 200 г*
• *Груша – 1 шт.*
• *Яблоко – 1 шт.*
• *Помидоры – 2 шт.*
• *Лук – 2 шт.*
• *Острый перец – 1 шт.*
• *Растительное масло – 2 чайные ложки*
• *Консервированный зеленый горошек – 2 столовые ложки*

• *Зеленый лук – 1 пучок*
• *Сахар – 1 чайная ложка*
• *Майонез – 100 г*
• *Горчица – ½ чайной ложки*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Грушу и яблоко вымыть, очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Острый перец вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Филе промыть, нарезать кусочками, посыпать молотым перцем, выложить в смазанную маслом глубокую тарелку, запекать в течение 3 минут при мощности 80 %. Смешать с болгарским перцем, помидорами, кольцами лука и зеленым горошком, готовить при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Для приготовления соуса грушу и яблоко выложить в дуршлаг, поместить на 5 минут над посудой с кипящей водой, после чего фрукты измельчить, соединить их с сахаром, горчицей, острым перцем и солью. Мясо и овощи полить соусом, выложить горкой на блюдо, заправить майонезом, украсить рубленым зеленым луком и подать к столу.

Кабачки, жаренные с говядиной

Ингредиенты
• *Кабачки – 500 г*
• *Говядина – 200 г*
• *Лук – 2 шт.*
• *Растительное масло – 1 чайная ложка*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кабачки, мясо и лук выложить в смазанную растительным маслом форму для запекания, посолить, поперчить, готовить в разогретой духовке при мощности 100 % 2 минуты, а затем при

мощности 50 % – 4 минуты. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Жареный лосось

Ингредиенты

- *Филе лосося – 500 г*
- *Майонез – 100 г*
- *Зеленый лук – 1 пучок*
- *Панировочные сухари – 1 столовая ложка*
- *Оливковое масло – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Филе лосося промыть, нарезать порционными кусками, посолить, обвалять в панировочных сухарях, выложить в смазанную оливковым маслом форму и жарить при мощности 80 % в течение 4 минут. Жареную рыбу выложить на блюдо, полить майонезом, посыпать зеленым луком.

Караси, запеченные с картофелем

Ингредиенты

- *Караси – 4 шт.*
- *Картофель – 4 шт.*
- *Лук – 2 шт.*
- *Сыр – 150 г*
- *Майонез – 100 г*
- *Растительное масло – 2 столовые ложки*
- *Зелень укропа – ½ пучка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть. Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Рыбу, картофель и лук выложить в смазанную растительным маслом форму, посолить, поперчить, полить майонезом, посыпать сыром.

Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты, довести до готовности при мощности 50 %. Готовое блюдо посыпать

зеленью укропа.

Свинина в цитрусовом соусе

Ингредиенты
- *Свинина – 500 г*
- *Грейпфрут – 1 шт.*
- *Лайм – 1 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Оливковое масло – 2 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Приправа для мяса*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать соломкой. Грейпфрут и лайм вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Мясо выложить в форму с разогретым оливковым маслом, жарить 2 минуты при мощности 100 %, посолить, посыпать приправой, влить немного воды, тушить 3 минуты при мощности 70 %. Добавить лук, цитрусовые, довести до готовности при мощности 50 %. Мясо выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки.

Десерты и выпечка

Десерт из яблок и творога

Ингредиенты
- *Крупные яблоки – 2 шт.*
- *Творог – 100 г*
- *Малиновое варенье – 50 г*
- *Сливочное масло – 30 г*
- *Сахар*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, срезать верхушки, удалить сердцевину, вынуть чайной ложкой часть мякоти, натереть ее на мелкой терке.

Творог протереть через сито, перемешать с сахаром, мякотью яблок, размягченным сливочным маслом (20 г) и вареньем. Яблоки наполнить приготовленной смесью, выложить в

смазанную оставшимся сливочным маслом форму. Запекать в духовке при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Сладкая пицца

Ингредиенты
- *Основа для пиццы*
- *Ядра грецких орехов – 50 г*
- *Апельсин – 1 шт.*
- *Желтки – 2 шт.*
- *Мед – 4 столовые ложки*
- *Растопленное сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Сливки – 100 г*
- *Сахарная пудра – 40 г*

Способ приготовления

Орехи обжарить на сковороде без масла, измельчить. Желтки растереть с медом, добавить масло и орехи, перемешать. Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки. Основу для пиццы смазать сливками, посыпать сахарной пудрой. Распределить по поверхности основы ореховую массу, выложить дольки апельсина. Выпекать при мощности 100 % 1 минуту.

Мармеладный пирог

Ингредиенты
- *Мука – 200 г*
- *Горький шоколад – 100 г*
- *Сахарная пудра – 1 столовая ложка*
- *Сливки – 2 столовые ложки*
- *Сливочное масло – 150 г*
- *Сахар – 200 г*
- *Яйца – 6 шт.*
- *Лимонный мармелад – 150 г*
- *Персики – 200 г*
- *Маргарин – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Шоколад растопить на водяной бане. Масло растереть вместе с сахаром до получения однородной массы. Постепенно добавить желтки и шоколад, сахарную пудру и сливки. Всыпать просеянную муку,

перемешать, добавить белки. Выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в течение 5–7 минут при мощности 100 %.

Вынуть корж из формы, слегка охладить, обмазать размягченным мармеладом. Выложить сверху половинки персиков.

Блюда из пароварки

Закуски

«Винный» картофель

Ингредиенты
- *Молодой картофель – 4–5 шт.*
- *Куриный бульон – 100 мл*
- *Белое вино – 150 мл*
- *Лук – 1 шт.*
- *Оливковое масло – 2 столовые ложки*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Столовый уксус – 2 чайные ложки*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Бульон соединить с вином в резервуаре пароварки, довести до кипения. Лук очистить, вымыть и нарубить, сбрызнуть уксусом и оставить на 10 минут. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, посолить, поперчить, поместить в корзину пароварки, готовить 12 минут. Картофель полить оливковым маслом, посыпать зеленью укропа и луком.

Фаршированная свекла

Ингредиенты
- *Свекла – 1 шт.*
- *Яблоки – 2 шт.*
- *Рис – 2 чайные ложки*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Изюм – 1 столовая ложка*
- *Сметана – 2 столовые ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, срезать верхнюю часть и ножом вырезать часть мякоти, придав корнеплоду вид чашечки. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке вместе с мякотью свеклы. Изюм промыть, замочить в теплой воде на 1 час, затем смешать с рисом, сливочным маслом,

яблоками, свеклой, солью и наполнить этой смесью свеклу. Фаршированную свеклу поместить в корзину пароварки, готовить 20–30 минут, затем полить сметаной.

Лобио с сыром

Ингредиенты

- *Фасоль – 100 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Уксус 3 %-ный – 1 чайная ложка*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Сахар – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Фасоль вымыть, поместить в корзину пароварки, готовить 5–7 минут. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр нарезать кубиками.

Фасоль посыпать сахаром, посолить, сбрызнуть уксусом, добавить сыр, заправить растительным маслом, посыпать зеленью укропа.

Ароматная цветная капуста

Ингредиенты

- *Цветная капуста – 400 г*
- *Грибной бульон – 200 мл*
- *Лимонный сок – 1 столовая ложка*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Соль*

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить на 30 минут в холодную воду, затем положить в корзину пароварки. В резервуар пароварки налить бульон. Готовить 10–12 минут. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Капусту сбрызнуть лимонным соком, выложить на блюдо, посолить, заправить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки.

Супы

Суп с говяжьей печенью

Ингредиенты

- *Говяжья печень – 400 г*
- *Копченая ветчина – 100 г*
- *Картофель – 3 шт.*
- *Морковь – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 20 г*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Сметана – 4 столовые ложки*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Мускатный орех – на кончике ножа*
- *Соль*

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать небольшими кусочками, запанировать в муке. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Ветчину мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить морковь и печень, обжарить.

Содержимое сковороды переложить в корзину пароварки, влить 1,5 л горячей воды, добавить картофель, посолить, готовить 20 минут.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Суп разлить по тарелкам, заправить сметаной, смешанной с мускатным орехом, посыпать зеленью.

Грибной суп-крем

Ингредиенты

- *Топленое молоко – 1 л*
- *Сушеные белые грибы – 100 г*
- *Морковь – 2 шт.*
- *Сливки – 200 мл*
- *Мука – 100 г*
- *Корни петрушки – 3 шт.*
- *Зелень укропа – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Корни петрушки вымыть, очистить. Морковь вымыть, очистить. Морковь, корни петрушки и предварительно замоченные грибы выложить в поддон для круп, залить молоком,

готовить в течение 25–30 минут, измельчить с помощью миксера вместе с бульоном.

После этого добавить сливки, спассерованную муку, вымытую и мелко нарезанную зелень укропа, посолить, поперчить, перемешать.

Суп «Флорентийский»

Ингредиенты
- *Говяжий бульон – 1 л*
- *Молоко – 500 мл*
- *Вареный говяжий язык – 400 г*
- *Сыр – 100 г*
- *Томатная паста – 1 столовая ложка*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Горчица – 1 столовая ложка*
- *Мука – 2 столовые ложки*
- *Мускатный орех – на кончике ножа*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, насыпать муку, прогреть, переложить в поддон для круп, влить бульон и готовить 10 минут. Добавить томатную пасту, молоко, горчицу и мелко нарезанный сыр, готовить 5 минут. Добавить нарезанный ломтиками язык, соль и мускатный орех, готовить еще 5 минут.

Уха с фаршированными раками

Ингредиенты
- *Рыбный бульон – 2 л*
- *Раки – 8 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*

Для фарша
- *Рыбное филе – 300 г*
- *Пшеничный хлеб – 4 ломтика*
- *Сливки – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Раки промыть, положить в поддон для круп, влить немного воды, добавить соль, варить 15 минут. Вынуть мякоть из шеек и клешней, панцири очистить, промыть.

Для приготовления фарша филе промыть, пропустить через мясорубку вместе с мясом из клешней и размоченным в сливках хлебом. Добавить сливочное масло, соль, перец, яйца, перемешать.

Панцири раков наполнить фаршем, положить в поддон для круп, залить бульоном, готовить 10 минут. Добавить раковые шейки, оставить на 10 минут. Зелень вымыть, мелко нарезать.

Бульон разлить по тарелкам, положить в каждую фаршированные панцири и раковые шейки, посыпать зеленью.

Вторые блюда

Морской окунь с рисом

Ингредиенты

• *Филе морского окуня – 400 г*
• *Рис – 100 г*
• *Лук – 3 шт.*
• *Морковь – 2 шт.*
• *Яйца, сваренные вкрутую, – 4 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Соль*

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Рис выложить в поддон для круп, готовить 15 минут. Филе морского окуня промыть, выложить в корзину пароварки, сверху выложить рис, затем морковь, смешанную с луком, посолить, полить майонезом. Готовить 15 минут, переложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами, украсить веточками петрушки.

Фрикадельки с овощами

Ингредиенты

• *Куриный фарш – 250 г*
• *Картофель – 3 шт.*
• *Огурцы – 2–3 шт.*
• *Яйца, сваренные вкрутую, – 3–4 шт.*
• *Майонез – 100 г*
• *Замороженный зеленый горошек – 100 г*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Из подсоленного куриного фарша сформовать фрикадельки, выложить их в корзину пароварки, готовить 10 минут, добавить картофель и зеленый горошек, готовить еще 10 минут.

Фрикадельки, картофель и зеленый горошек выложить на блюдо, поперчить, посыпать рублеными яйцами и зеленью петрушки, полить майонезом, оформить огурцами.

Паровые котлеты из курицы

Ингредиенты
• *Филе курицы – 400 г*
• *Лук – 1 шт.*
• *Рис – 50 г*
• *Зелень укропа – 1 пучок*
• *Кетчуп – 4 столовые ложки*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Филе курицы промыть, нарезать и пропустить через мясорубку вместе с луком.

Рис выложить в поддон для круп, варить 12 минут, смешать с фаршем. Фарш посолить, сформовать из него котлеты, выложить в корзину пароварки, готовить 20–25 минут.

Котлеты выложить на блюдо, полить кетчупом, посыпать вымытой и нарезанной зеленью укропа.

Паровые котлеты с кабачками

Ингредиенты

• Говядина – 500 г
• Рис – 50 г
• Лук – 1 шт.
• Яйцо – 1 шт.
• Кабачки – 300 г
• Шампиньоны – 100 г
• Растительное масло – 2 столовые ложки
• Зелень укропа – 1 пучок
• Соль

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить рис и яйцо. Фарш посолить и перемешать.

Из фарша сформовать котлеты, выложить в корзину пароварки, готовить 30 минут.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками. Шампиньоны промыть, очистить, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Кабачки и грибы выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить на среднем огне, посолить, выложить в корзину пароварки, готовить 12 минут.

Котлеты и кабачки с грибами выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа.

Паровой бифштекс с яичницей

Ингредиенты
• Говядина – 400 г
• Яйца – 4 шт.
• Сливочное масло – 20 г
• Зелень петрушки и сельдерея – 1 пучок
• Перец
• Соль

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать поперек волокон и отбить так, чтобы получились тонкие широкие кусочки. Зелень вымыть, положить в корзину пароварки, сверху выложить мясо, посолить, поперчить, готовить 18–20 минут.

Термостойкие формочки смазать маслом, разбить в каждую по яйцу, посолить. Формочки поставить в пароварку, нагревать 6 минут. Мясо выложить на блюдо, сверху положить яичницу.

Долма

Ингредиенты
- *Виноградные листья – 200 г*
- *Говяжий фарш – 500 г*
- *Рис – 50 г*
- *Лук – 1 шт.*
- *Растопленное сливочное масло – 50 г*
- *Молотый шафран*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Фарш смешать с луком, рисом, добавить шафран, перец и соль. Виноградные листья вымыть, выложить на середину каждого фарш, свернуть конвертами. Долму выложить в корзину пароварки, готовить 30 минут, выложить на блюдо, полить сливочным маслом.

Классические паровые пельмени

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 700 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Соль*

Для начинки
- *Баранина – 350 г*
- *Говядина – 200 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Сметана – 100 г*
- *Измельченная зелень кинзы – 50 г*

Способ приготовления

Для приготовления теста муку просеять горкой в миску, сделать в середине углубление. Вбить в него яйцо, влить воду (120 мл), положить соль и вымесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки.

Для приготовления фарша говядину и баранину промыть, два раза пропустить вместе с очищенным и вымытым луком через мясорубку, добавить яйцо, соль и перец, хорошо перемешать.

Подготовленный фарш положить на каждый кружочек из теста небольшими порциями и слегка придавить. Края теста защипнуть, сформовать пельмени. Пельмени выложить в пароварку, готовить 20 минут, переложить на блюдо, полить сметаной и посыпать зеленью кинзы.

Вареники с творогом

Ингредиенты для теста
- *Пшеничная мука – 500 г*
- *Яйца – 4 шт.*
- *Оливковое масло – 25 мл*
- *Соль*

Для начинки
- *Пресный творог – 400 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Перец*
- *Соль*

Для подачи
- *Сметана – 150 г*

Способ приготовления

Приготовить тесто. Насыпать просеянную муку горкой на стол, сделать в центре углубление, насыпать в него соль и вбить яйца. Добавить оливковое масло и замесить крутое упругое тесто, месить 10 минут. При необходимости в тесто можно добавить немного воды. Затем накрыть его чистым полотенцем и оставить при комнатной температуре на 30 минут для расстойки. Готовое тесто разделать на небольшие кусочки и раскатать каждый в тонкие лепешки.

Приготовить начинку. Выложить в миску творог, добавить яйцо, перец и соль. Тщательно перемешать фарш до образования однородной массы.

Приготовленный фарш выложить на лепешки из теста, сформовать вареники, выложить их в пароварку, готовить 10–12 минут, переложить на блюдо, полить сметаной.

Паровые хинкали

Ингредиенты для теста
• Мука – 500 г
• Яйца – 4 шт.
• Соль

Для фарша
• Говядина – 200 г
• Баранина – 100 г
• Пшеничный хлеб – 100 г
• Зелень петрушки – 50 г
• Лук – 3 шт.
• Сливочное масло – 20 г
• Яйцо – 1 шт.
• Мускатный орех
• Перец
• Соль

Для подачи
• Сливочное масло – 100 г
• Зелень кинзы – 50 г

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, соли и взбитых яиц. Вымесить тесто, скатать его в форме шара, завернуть в пищевую пленку и оставить на 30 минут при комнатной температуре. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него острым ножом прямоугольники. Приготовить фарш. Говядину и баранину промыть, очистить от пленок, пропустить дважды через мясорубку. Хлеб размочить в небольшом количестве воды. Зелень петрушки вымыть, оторвать листики и измельчить их.

Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить до прозрачности в сливочном масле, смешать с петрушкой, мясным фаршем, хлебом и яйцом. Фарш посолить, поперчить, приправить мускатным орехом. Начинить фаршем прямоугольники из теста, смочить края теста водой и сложить прямоугольники пополам, плотно скрепив края.

Хинкали выложить в пароварку, готовить 30–35 минут, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью кинзы.

Сладкие блюда и выпечка

Пудинг «Грушевый»

Ингредиенты

- *Груши – 12 шт.*
- *Десертное вино – 100 мл*
- *Белый хлеб – 200 г*
- *Молоко – 100 мл*
- *Гвоздика – 3–4 бутона*
- *Молотая корица – ¼ чайной ложки*
- *Сахар – 100 г*
- *Яйца – 6 шт.*
- *Сливочное масло – 2 столовые ложки*
- *Сахарная пудра – 100 г*
- *Измельченная лимонная цедра – 1 чайная ложка*
- *Панировочные сухари – 2 столовые ложки*
- *Маргарин – 1 чайная ложка*
- *Картофельная мука – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими ломтиками, посыпать 50 г сахара, добавить корицу, гвоздику, влить вино, 100 мл воды, оставить на 20 минут, затем варить, помешивая на среднем огне, пока количество жидкости не уменьшится вдвое. Откинуть на дуршлаг, остудить. В сироп добавить картофельную муку, довести до кипения и остудить. Хлеб размочить в молоке. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с сахарной пудрой с помощью миксера. Желтки растереть с оставшимся сахаром, добавить размягченное сливочное масло, хлеб, цедру и белки.

Выложить половину приготовленной смеси в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями термостойкую форму. Сверху положить груши, покрыть оставшейся смесью.

Пудинг готовить в пароварке в течение 1 часа, затем полить сиропом.

Банановый флан

Ингредиенты

- *Бананы – 2 шт.*
- *Сахар – 3 столовые ложки*
- *Сливки – 1,5 стакана*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Мука – 15 г*
- *Сливочное масло – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, взбить со сливками, яйцами, сахаром и мукой с помощью миксера.

Термостойкие формочки смазать маслом, заполнить полученной смесью, накрыть фольгой, поместить в корзину для пароварки и готовить в течение 25–30 минут.

Паровая шарлотка

Ингредиенты

- *Крупные яблоки – 3 шт.*
- *Яйца – 5 шт.*
- *Мука – 130 г*
- *Манная крупа – 30 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Корица – ¼ чайной ложки*
- *Клубничный джем – 3 столовые ложки*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с сахаром с помощью миксера, добавить желтки, муку, манную крупу и корицу.

Тесто перемешать, добавить яблоки. Корзину для круп выстелить фольгой, выложить в нее полученную смесь. Корзину накрыть фольгой и поставить на 35 минут в пароварку. Шарлотку выложить на блюдо, смазать джемом.

Медовые яблоки

Ингредиенты

- *Яблоки – 2 шт.*
- *Изюм без косточек – 50 г*
- *Мед – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. В середину каждой половинки яблок положить изюм, смешанный с медом. Готовить в пароварке 10 минут.

Блюда из аэрогриля

Закуски

Ветчина, запеченная в сухарях

Ингредиенты

- *Ветчина – 300 г*
- *Яйцо – 1 шт.*
- *Панировочные сухари – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1 чайная ложка*
- *Кетчуп – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях, выложить в смазанную растительным маслом форму, запекать при температуре 220 °С и при средней скорости вентилятора в течение 2 минут.

Ветчину выложить на блюдо, полить кетчупом.

Сосиски, запеченные с сыром и яйцами

Ингредиенты

- *Сосиски – 5–6 шт.*
- *Сыр – 100 г*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Сливочное масло – 1 столовая ложка*
- *Огурцы – 2 шт.*
- *Мука – 2 чайные ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с мукой, солью и сыром, обмазать полученной массой сосиски.

Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Сосиски выложить в смазанную сливочным маслом форму, запекать при температуре 200 °С и при средней скорости вентилятора в течение 4–5 минут, затем выложить на блюдо, оформить кружочками огурцов.

Жареные баклажаны с чесноком и тмином

Ингредиенты

- *Баклажаны – 500 г*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Тмин – 1 чайная ложка*
- *Яйца – 2–3 шт.*
- *Растительное масло – 1 чайная ложка*
- *Пшеничная мука – 100 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Баклажаны вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яйца взбить.

Кружочки баклажанов посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и тмине, выложить в форму, смазанную растительным маслом, жарить при температуре 220 °C при средней скорости вентилятора в течение 4–5 минут.

Вторые блюда

Отбивные по-мексикански

Ингредиенты

- *Свинина – 300 г*
- *Панировочные сухари – 50 г*
- *Консервированная кукуруза – 200 г*
- *Зеленый лук – ½ пучка*
- *Красный молотый перец – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, отбить до толщины 5–7 мм, посолить, поперчить, обвалять в панировочных сухарях.

Мясо выложить на верхнюю решетку аэрогриля, жарить при максимальной скорости вентилятора и температуре 300 °C в течение 10 минут, перевернуть, жарить еще 5 минут.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Отбивные выложить на блюдо, посыпать зеленым луком, гарнировать кукурузой.

Цыпленок, фаршированный изюмом и кешью

Ингредиенты

- *Тушка цыпленка*

• *Изюм без косточек – 150 г*
• *Измельченные кешью – 50 г*
• *Сливочное масло – 20 г*
• *Чеснок – 1 зубчик*
• *Зелень петрушки – 1 пучок*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тушку цыпленка промыть, натереть чесноком, солью и перцем, нафаршировать изюмом, кешью и зеленью петрушки.

Тушку цыпленка выложить на верхнюю решетку аэрогриля, запекать при температуре 330 ˚С и максимальной скорости вентилятора в течение 15 минут. Довести до готовности при температуре 210 ˚С и средней скорости вентилятора в течение 20 минут.

Рулетики из говядины с грибами

Ингредиенты

• *Говядина – 500 г*
• *Шампиньоны – 150 г*
• *Лук – 1 шт.*
• *Растительное масло – 2 столовые ложки*
• *Панировочные сухари – 3 столовые ложки*
• *Зелень укропа – ½ пучка*
• *Красный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Грибы и лук выложить в сковороду с разогретым растительным маслом (1 столовая ложка), жарить до полуготовности. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить. На середину каждого куска выложить приготовленную начинку, свернуть рулетиками, перевязать нитками.

Рулетики обвалять в панировочных сухарях, обжарить в оставшемся растительном масле, выложить на верхнюю решетку аэрогриля, запекать при максимальной скорости вентилятора и температуре 250 ˚С в течение 15–20 минут.

Рулетики выложить на блюдо и посыпать зеленью укропа.

Фаршированные шницели

Ингредиенты
- *Свинина – 700 г*
- *Говяжья печень – 150 г*
- *Лук – 2 шт.*
- *Свиной жир – 20 г*
- *Растительное масло – 3 столовые ложки*
- *Красное вино – 4 столовые ложки*
- *Панировочные сухари – 2–3 столовые ложки*
- *Красный молотый перец – ½ чайной ложки*
- *Соль*

Способ приготовления

Мясо промыть, разрезать на 8 одинаковых частей, отбить и посолить. Печень промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Печень и лук выложить в сковороду с разогретым жиром, посолить, жарить до полуготовности.

Начинку выложить на 4 ломтика мяса, накрыть оставшимися ломтиками, края отбить. Изделия поперчить, обвалять в панировочных сухарях, выложить в форму с разогретым растительным маслом, жарить при температуре 260 °С и средней скорости вентилятора в течение 30 минут.

В образовавшийся при жаренье соус добавить вино, довести до кипения. Шницели выложить на блюдо и полить соусом.

Сладкая выпечка

Пирог «Катюша»

Ингредиенты для теста
- *Мука – 250 г*
- *Сахар – 250 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Яйцо – 1 шт.*

Для крема
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Сахар – 100 г*
- *Мука – 1 столовая ложка*
- *Толченый миндаль – 1 столовая ложка*
- *Ром – 2 столовые ложки*

• *Цедра лимона – 10 г*
• *Лимонный сок – 50 мл*
• *Молоко – 100 мл*
• *Яйца – 2 шт.*

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и просеянную муку. Вымесить тесто и выдержать его на холоде в течение 30 минут. Затем раскатать ровным слоем. Форму для выпечки смазать маслом. Выложить пласт теста в форму. Выпекать при низкой скорости вентилятора и температуре 200 °С в течение 15 минут, слегка остудить.

Для приготовления крема яйца взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, сахар, соль, толченый миндаль, всыпать муку, натертую на мелкой терке лимонную цедру, влить лимонный сок, ром и подогретое молоко. Массу тщательно перемешать. Выложить приготовленный крем на корж, вновь поставить его в аэрогриль, выпекать при температуре 240 °С 5–7 минут.

Торт «Огни востока»

Ингредиенты для теста
• *Сливочное масло – 120 г*
• *Сахар – 200 г*
• *Желтки – 2 шт.*
• *Сметана – 1 столовая ложка*
• *Мука – 400 г*
• *Пищевая сода – на кончике ножа*

Для крема
• *Курага – 500 г*
• *Сливочное масло – 200 г*
• *Сметана – 400 г*
• *Сахар – 300 г*
• *Грецкие орехи – 10 шт.*

Для украшения
• *Яичные белки – 4 шт.*
• *Сахар – 200 г*

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить соду и сметану,

всыпать сахар и муку. Вымесить тесто. Круглую форму для выпечки смазать маслом, обсыпать мукой. Выложить тесто в форму. Выпекать при температуре 200 °C и средней скорости вентилятора в течение 30 минут. Готовый корж остудить и разрезать на 3 пласта. Для приготовления крема распарить курагу, пропустить через мясорубку. Сливочное масло размягчить, взбить с половиной сахара. Оставшийся сахар взбить со сметаной. Смешать масляную смесь со сметанной, добавить курагу и измельченные ядра грецких орехов. Крем тщательно перемешать. Коржи уложить друг на друга, смазав каждый кремом. Яичные белки взбить с сахаром до образования густой пены. Полученным кремом украсить верх и бока торта.

Копчение и соление

Копчение

Копченая говядина сухого посола

Ингредиенты
- *Говядина – 10 кг*
- *Селитра – 10 г*
- *Соль – 400 г*

Способ приготовления

Свежую говядину промыть, обсушить, натереть смесью соли и селитры. Уложить в посолочную емкость (ящик и т. п.), оставить в теплом помещении на 12–16 часов. Вынуть, повесить для выветривания на несколько часов, затем коптить холодным способом в течение 2–3 недель с небольшими перерывами на 2 часа.

Говядина, копченная со специям

Ингредиенты
- *Говядина – 10 кг*
- *Селитра – 10 г*
- *Лавровый лист – 2–3 шт.*
- *Перец – 10 г*
- *Соль – 370 г*
- *Корица*

Способ приготовления

В кипящую воду положить лавровый лист и опустить подготовленное мясо. После того как вода снова закипит, мясо вынуть, слегка обсушить и натереть смесью из соли, селитры, корицы, перца и измельченного лаврового листа. Уложить в эмалированную емкость и оставить при комнатной температуре на 12–18 часов. После этого завернуть каждый кусок мяса в бумагу и коптить холодным способом в течение 1 недели.

Копченый соленый окорок

Ингредиенты
- *Свинина (задняя часть) – 10 кг*
- *Селитра – 12 г*
- *Сахар – 50 г*

• *Лавровый лист – 6–8 шт.*
• *Соль – 250–300 г*

Способ приготовления

Подготовленное мясо натереть смесью соли, селитры и сахара, уложить в посолочную емкость, установить сверху кружок с грузом, оставить в теплом помещении на 1–1,5 суток. Выветривать на воздухе в течение 24 часов, коптить при температуре 40–45 ˚С в течение 3–4 часов. Добавить в воду (10 л) сок, который выделился при солении, положить лавровые листья, опустить в нее окорок и варить 1–2 часа.

Копченая ветчина со специями

Ингредиенты

• *Свинина (задняя часть) – 10 кг*
• *Сахар – 50 г*
• *Чеснок – 4–5 зубчиков*
• *Лавровый лист – 5 шт.*
• *Гвоздика – 3 г*
• *Корица – 2 г*
• *Черный молотый перец – 5 г*
• *Красный молотый перец – 5 г*
• *Соль – 300 г*

Способ приготовления

Чеснок, лавровый лист, соль, сахар и специи истолочь вместе. Приготовленной смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость жировой частью вниз, установить гнет и убрать в прохладное место, регулярно, через каждые 2–3 дня, перекладывая верхние куски на дно емкости. Через 3 недели образовавшийся сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3 дня. Соленую ветчину залить водой и вымачивать 14 часов. Затем промыть чуть теплой водой, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 4 дня. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недели. Для дымообразования использовать древесные опилки, на которые сверху нужно сыпать при каждом копчении щепотку черного молотого перца.

Копченый говяжий язык

Ингредиенты

• *Говяжий язык – 1 кг*
• *Селитра – 1,5 г*

• *Чеснок – 1–2 зубчика.*
• *Тмин – 2 г*
• *Семена укропа – 2 г*
• *Черный молотый перец – 2 г*
• *Красный молотый перец – 2 г*
• *Соль – 100 г*

Способ приготовления

Говяжий язык промыть, слегка обсушить и натереть смесью из измельченного чеснока, соли, селитры и специй. Уложить в посолочную емкость, установить гнет и оставить в прохладном месте на 1 неделю. Затем обсушить, подвесив в сухом проветриваемом помещении на 2 дня, и коптить холодным способом в течение 1–1,5 недели.

Куры, копченные с яблоками

Ингредиенты
• *Куриные тушки – 10 кг*
• *Яблоки – 200 г*
• *Сахар – 50 г*
• *Соль – 150 г*
• *Корица*

Для рассола
• *Вода – 10 л*
• *Гвоздика – 1–2 бутона*
• *Соль – 450 г*

Способ приготовления

Куриные тушки промыть, надрезать у каждой спинку, натереть смесью из соли, сахара и корицы, истолченных вместе. Уложить в посолочную емкость, пересыпая нарезанными дольками яблоками.

Приготовить рассол: в кипящей воде растворить соль, положить гвоздику и кипятить 2–3 минуты, затем профильтровать и охладить. Залить рассолом куриные тушки, установить гнет, оставить при комнатной температуре на 4 часа. Затем вынуть тушки из рассола, промокнуть бумажными салфетками, обернуть белой бумагой, подвязать и повесить в коптильню.

Коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Проветривать в сухом и теплом помещении 5–6 дней.

Копченые ребрышки

Ингредиенты

- *Свиные ребрышки – 5 кг*
- *Свиной желудок – 1 шт.*
- *Майоран – 2 г*
- *Гвоздика – 2 г*
- *Чабер – 2 г*
- *Красный молотый перец – 5 г*
- *Черный молотый перец – 5 г*
- *Соль – 500 г*

Способ приготовления

Свиной желудок промыть, вывернуть и очистить от слизистой оболочки, натереть поверхность прокаленной солью (использовать 70–80 г). Свиные ребрышки, уже отделенные от позвоночника и грудной кости, промыть, разрубить на 4 части, натереть смесью из соли (использовать ⅔) и специй. Вложить ребрышки в подготовленный свиной желудок, зашить, обвалять в оставшейся соли и повесить в прохладном проветриваемом помещении на 5 дней.

По истечении этого срока очистить поверхность желудка от соли и коптить холодным способом в течение 1 недели. Копченые ребрышки можно использовать для приготовления первых блюд.

Лосось, копченный по-домашнему

Ингредиенты

- *Лимон – 1 шт.*
- *Лосось – 1 тушка*
- *Жасминовый чай – 1 столовая ложка*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лимон вымыть, нарезать кружочками и начинить ими подготовленную тушку рыбы. Выложить рыбу в посуду с толстым дном, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать перцем. Запекать в духовке в течение 25 минут, затем переложить рыбу на бумажное полотенце. На дно большой кастрюли насыпать чай, закрепить на середине кастрюли решетку, выложить на нее рыбу и закрыть крышкой. Поставить на огонь и нагревать, пока чай не задымится.

Щука холодного копчения

Ингредиенты
- *Щука – 6 кг*
- *Сахар – 2 столовые ложки*
- *Соль – 1 пачка*

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, промыть, засыпать в брюшную полость ½ пачки соли. Сделать надрез вдоль спинки, засыпать в него половину оставшейся соли. В брюшную полость уложить свернутый конец чистого полотенца, а другим концом обмотать тушку, обсыпав ее перед этим оставшейся солью. Оставить в прохладном месте на 7 дней. После этого рыбу вымочить, обсушить и подвесить в холодную коптильню. Коптить 6 дней, после чего рыба готова к употреблению.

Копченая корюшка

Ингредиенты
- *Корюшка – 1 кг*
- *Бензоат натрия – 2 г*
- *Душистый перец – 6 г*
- *Черный молотый перец – 6 г*
- *Соль – 100 г*

Способ приготовления

Корюшку почистить, выпотрошить, промыть, сложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая солью и перцем, накрыть крышкой и поставить в прохладное место на 1 день. Затем рыбу вынуть из рассола, обтереть, нанизать на крючки, повесить в коптильне и коптить холодным дымом в течение 2 дней.

Соление

Провесная солонина

Ингредиенты
- *Говядина – 1 кг*
- *Селитра – 20 г*
- *Соль – 300 г*

Способ приготовления

Говядину (без костей) промыть и нарезать тонкими кусочками. Натереть каждый кусок смесью из соли и селитры. Плотно уложить в посолочную емкость и оставить в прохладном месте на 4 недели. Не менее 1 раза в неделю мясо нужно перебирать, перекладывая нижний слой наверх, а верхний укладывая на дно. В начале 5-й недели мясо пересыпать отрубями и вывесить в теплом месте для сушки.

К концу недели солонина будет готова к употреблению. Провесная солонина может долго храниться без порчи, если ее убрать в холодное место.

Свиные окорока, соленные с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты
- *Свиные окорока – 10 кг*
- *Сахар – 500 г*
- *Селитра – 100 г*
- *Гвоздика – 50 г*
- *Перец – 100 г*
- *Соль – 900 г*

Для рассола
- *Вода – 5 л*
- *Сушеные можжевеловые ягоды – 300 г*
- *Соль – 100 г*

Способ приготовления

Свиные окорока промыть, обсушить и натереть смесью из соли, сахара, селитры, перца и гвоздики. Уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место на 1 неделю.

Приготовить рассол, добавив в воду соль и можжевеловые

ягоды. Кипятить рассол в течение 5 минут, затем охладить и залить окорока, накрыть емкость крышкой и оставить на 1–1,5 месяца в прохладном месте. При желании по истечении этого времени окорока можно закоптить.

Соленые свиные ножки

Ингредиенты

- *Свиные ножки – 1 кг*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Лавроый лист – 2–3 шт.*
- *Селитра – 2 г*
- *Перец – 15 г*
- *Соль – 100 г*

Способ приготовления

Свиные ножки очистить, промыть в проточной воде, слегка обсушить, разрубить вдоль, натереть толченым чесноком и пересыпать смесью из соли, селитры и перца. Уложить в посолочную емкость, добавить лавровый лист, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место. Через 7 дней свиные ножки вынуть, уложить в глубокую емкость, залить водой (чтобы она целиком покрывала их), варить на слабом огне в течение 5 часов (по мере необходимости доливать воду).

К столу подавать в холодном виде с хреном и уксусом, можно и с нашинкованной кислой капустой.

Говядина, соленная со специями

Ингредиенты

- *Говядина – 1 кг*
- *Селитра – 1 г*
- *Кориандр – ½ г*
- *Майоран – ½ г*
- *Шафран – ½ г*
- *Чеснок – 1–2 зубчика*
- *Лавровый лист – 1–2 шт.*
- *Красный молотый перец – 1 г*
- *Соль – 40 г*

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками (200–300 г) и слегка обсушить, разложив на доске. Приготовить смесь из специй, чеснок истолочь. Натереть мясо смесью и толченым

чесноком, уложить (большие куски в середину) в посолочную емкость, на дно которой предварительно насыпать смесь из специй и положить лавровый лист. Накрыть мясо крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 4 дня. Когда начнет выступать рассол, емкость плотно закрыть (бочонок с крышкой просмолить) и поставить на 3 недели в прохладное помещение, переворачивая емкость 2 раза в неделю вверх дном, чтобы равномерно распределялся сок. Хранить мясо нужно при температуре не выше 0 ˚С.

Свиные языки, соленные со специями

Ингредиенты

- *Свиные языки – 1 кг*
- *Селитра – 0, 6 г*
- *Измельченный лавровый лист – ½ чайной ложки*
- *Специи для мяса*
- *Красный молотый перец*
- *Соль – 25 г*

Способ приготовления

Свиные языки вымачивать в крови 2 дня, затем вынуть, вытереть насухо и отбить с помощью пестика. Специи растереть вместе до получения порошка, втереть в мясо. Уложить языки в емкость, накрыть крышкой с гнетом, оставить при комнатной температуре на 2 дня, по 4–5 раз в день перекладывая мясо сверху вниз. Затем емкость плотно накрыть крышкой и убрать в холодное место. В таком виде языки могут храниться 4 месяца, периодически емкость с засолом необходимо переворачивать, чтобы мясо равномерно пропитывалось образовавшимся соком.

Украинское сало

Ингредиенты

- *Сало (шпик) – 1 кг*
- *Соль – 70 г*

Способ приготовления

Для засолки используется сало с 4–5 прожилками мяса (спецкормление животного). Сало нарезать кусками 4 х 5 см, сделать на каждом куске по 1 надрезу. Натереть солью (использовать ½ часть), уложить рядами в посолочную емкость, пересыпая каждый слой оставшейся солью.

Накрыть крышкой с гнетом, оставить при комнатной температуре на 5 дней. В течение этого времени куски сала нужно периодически перекладывать сверху вниз. Затем сало следует убрать в прохладное место. Через 20 дней шпик будет готов к употреблению.

Хранить соленое сало можно как в банке в рассоле, так и завернутым в полотно.

Малосольная рыба

Ингредиенты

- *Рыба (форель, сельдь, камбала, салака или скумбрия) – 1 кг*
- *Укроп – 200 г*
- *Сахар – 10–20 г*
- *Соль – 50-100 г*

Способ приготовления

Рыбу промыть, вскрыть по всей длине со стороны спинки, голову, хвост и все внутренности удалить (можно отрезать также плавники). Внутри рыбу промывать водой не нужно, а лишь протереть чистой тканью. У крупной рыбы можно также удалить позвоночник и ребра. Для этого сделать надрезы и аккуратно извлечь кости. Подготовленную таким способом рыбу с кожей и чешуей посыпать солью и сахаром. Уложить на пергаментную бумагу кожей вниз, перекладывая укропом. Верхний слой филе уложить мясом вниз. Плотно завернуть в пергамент, поместить под гнет и убрать в холодное место. Если для засолки используется мелкая рыба, то она будет готова через 5 часов, крупная – через 24 часа.

Окуни, соленные со специями

Ингредиенты

- *Окуни – 1 кг*
- *Лавровый лист – 2–3 шт.*
- *Кардамон – 3 г*
- *Гвоздика – 2 г*
- *Перец – 5 г*
- *Соль – 200 г*

Способ приготовления

Окуни почистить, отрезать плавники и хвост, разрезать на 2 части и удалить кости. Затем вытереть насухо, натереть филе смесью из соли и специй. Уложить в посолочную емкость, плотно

накрыть и убрать в прохладное место. Периодически (2–3 раза в неделю) емкость нужно переворачивать. Через 10–14 дней филе будет готово к употреблению.

Соленые гуси

Ингредиенты

- *Тушки гусей – 10 кг*
- *Селитра – 100 г*
- *Сушеный можжевельник – 500 г*
- *Лавровый лист – 4 шт.*
- *Корица – 5 г*
- *Кардамон – 5 г*
- *Гвоздика – 3 г*
- *Красный молотый перец – 25 г*
- *Соль – 250 г*

Способ приготовления

Очищенные тушки гусей промыть в проточной воде, вытереть досуха полотенцем, разрезать каждого на 4 части. На дно посолочной емкости (кадки или бочки) положить 2 лавровых листа и добавить немного специй (использовать ½ часть). Остальные специи смешать, истолочь в порошок, натереть гусиное мясо полученной смесью (оставить половину). Уложить мясо в емкость, добавляя послойно лавровый лист и пересыпая оставшейся смесью из специй. Накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Через 3–4 недели гуси будут готовы к употреблению.

Данную заготовку можно использовать в дальнейшем для приготовления борща или другого первого блюда, а также отваривать в чистом виде и подавать к столу с каким-либо острым соусом.

Подливы, маринады, соусы, заправки

Подливы

Грибная подлива

Ингредиенты

- *Сок, образовавшийся при запекании мяса, – 100 мл*
- *Сухие грибы – 50 г*
- *Мука – 30 г*
- *Лук – 2–3 шт.*
- *Говяжий бульон – 500 мл*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать в сковороде в разогретом сливочном масле (30 г).

Муку пассеровать в оставшемся масле, добавить при постоянном помешивании грибной бульон, довести до кипения и готовить на слабом огне 7-10 минут.

Затем добавить грибы и лук, влить сок, образовавшийся при запекании мяса, посолить и варить подливу до готовности.

Подлива со сметаной и зеленью

Ингредиенты

- *Сок, образовавшийся при запекании мяса, – 140 мл*
- *Говяжий бульон – 200 мл*
- *Сливочное масло – 60 г*
- *Густая сметана – 80 г*
- *Мука – 50 г*
- *Зелень укропа и петрушки – 20 г*
- *Зелень эстрагона – 5 г*
- *Белый молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень укропа, петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать. В сковороде раскалить 50 г сливочного масла, всыпать муку и жарить ее до золотисто-желтого цвета.

Затем небольшими порциями при постоянном помешивании

влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5–7 минут.

Добавить мясной сок, сметану, оставшееся сливочное масло, зелень и перец, перемешать. Варить подливу еще 1–2 минуты, снять с огня.

Подлива с яблоками

Ингредиенты

- *Сок, образовавшийся при запекании мяса, – 100 мл*
- *Бульон из свинины – 150 мл*
- *Кислые яблоки – 2 шт.*
- *Лук – 1 шт.*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Зелень петрушки*

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, очистить и нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, обсушить, измельчить.

Лук пассеровать на сковороде с разогретым сливочным маслом 3 минуты, добавить яблоки, перемешать, накрыть сковороду крышкой и тушить все на слабом огне 5 минут.

Добавить мясной сок и бульон, перемешать, довести до кипения и варить 2–3 минуты. В конце приготовления добавить в подливу петрушку.

Винная подлива с пряностями

Ингредиенты

- *Сок, образовавшийся при запекании мяса, – 100 мл*
- *Томатный соус – 100 мл*
- *Красное вино – 50 мл*
- *Крепкий мясной бульон – 50 мл*
- *Измельченный репчатый лук – 1 столовая ложка*
- *Измельченные корни петрушки и сельдерея – 20 г*
- *Зелень петрушки и базилика – 50 г*
- *Молотая гвоздика – ⅓ чайной ложки*
- *Молотый мускатный орех – на кончике ножа*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки и базилика вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук и коренья выложить в сотейник, посолить, залить

красным вином, добавить пряности, варить на слабом огне под крышкой 5–7 минут. Добавить мясной сок, основной красный соус и бульон, перемешать и варить 15–20 минут.

За 1–2 минуты до окончания варки добавить в подливу зелень петрушки и базилика.

Подлива с горчицей и зеленью

Ингредиенты

- *Сок, образовавшийся при запекании мяса, – 120 мл*
- *Белое вино – 100 мл*
- *Бульон из свинины – 150 мл*
- *Сладкая горчица – 2 чайные ложки*
- *Крахмал – 1 чайная ложка*
- *Зелень петрушки и эстрагона*

Способ приготовления

Зелень петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать. Мясной сок смешать с бульоном, вином и горчицей, довести до кипения, варить на среднем огне 2–3 минуты. Добавить крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, всыпать зелень и готовить подливу на слабом огне до загустения, постоянно помешивая.

Маринады

Маринад из лимонного сока и оливкового масла для рыбы

Ингредиенты
- *Лимон – 1 шт.*
- *Оливковое масло – 100 мл*
- *Чеснок – 1–2 зубчика*
- *Зелень тимьяна, петрушки и майорана – 50 г*
- *Молотая паприка*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки или крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок.

Смешать лимонный сок с оливковым маслом, чесноком и зеленью, добавить паприку, перец и соль. Залить полученным маринадом подготовленную рыбу и оставить на 20–30 минут в прохладном месте.

Маринад из гранатового сока

Ингредиенты
- *Гранатовый сок – 200 мл*
- *Лук – 2–3 шт.*
- *Зелень петрушки – 1 пучок*
- *Перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Смешать гранатовый сок с луком и петрушкой, добавить перец и соль. Залить полученным маринадом подготовленное мясо (500–600 г), перемешать и оставить в прохладном месте на 3–4 часа для маринования. Использовать для приготовления блюд из свинины и баранины.

Маринад по-восточному для баранины

Ингредиенты

- *Лук – 200 г*
- *Столовый уксус – 200 мл*
- *Кориандр – 1 чайная ложка*
- *Зира – 1 чайная ложка*
- *Молотая паприка – ½ чайной ложки*
- *Красный и черный молотый перец*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Добавить уксус, кориандр, зиру, паприку, перец и соль, перемешать.

Залить полученным маринадом подготовленное мясо (1 кг), перемешать и оставить на 5–6 часов в прохладном месте.

Маринад из соевого соуса для морепродуктов

Ингредиенты

- *Лимон – 1 шт.*
- *Соевый соус – 60 мл*
- *Оливковое или кунжутное масло – 20 мл*
- *Чеснок – 1–2 зубчика*
- *Тертый имбирь – 1 чайная ложка*
- *Коричневый сахар – 1 чайная ложка*
- *Зелень петрушки – ½ пучка*
- *Молотая паприка*
- *Красный молотый перец*

Способ приготовления

Лимон вымыть, разрезать пополам, выжать сок. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Смешать лимонный сок с соевым соусом, оливковым или кунжутным маслом, сахаром. Добавить чеснок, петрушку, имбирь, паприку и перец, перемешать. Полить полученным маринадом морепродукты (около 500 г), оставить в прохладном месте на 20–30 минут.

Классический маринад для шашлыка

Ингредиенты

- *Столовый уксус – 500 мл*
- *Лук – 500 г*
- *Красный и черный молотый перец*

• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, слегка размять, чтобы выделился сок. Добавить соль и перец, влить уксус, перемешать.

Использовать смесь для маринования свинины, баранины (указанное количество ингредиентов рассчитано примерно на 1 кг мяса).

Маринад для шашлыка с пряной зеленью

Ингредиенты

• *Столовый уксус – 500 мл*
• *Лук – 500 г*
• *Зелень петрушки, укропа и сельдерея – 150 г*
• *Красный и черный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, слегка размять, чтобы выделился сок. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, мелко нарезать. Смешать лук и зелень, добавить соль и перец, влить уксус, перемешать. Использовать смесь для маринования свинины, баранины (указанное количество ингредиентов рассчитано примерно на 1 кг мяса).

Маринад с красным вином и апельсиновым соком для птицы и свинины

Ингредиенты

• *Сухое красное вино – 250 мл*
• *Свежевыжатый апельсиновый сок – 100 мл*
• *Лук – 2–3 шт.*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Добавить вино, апельсиновый сок, перец и соль, залить полученным маринадом подготовленное мясо (1 кг), перемешать и оставить в прохладном месте на 12 часов для маринования.

Соусы

Белый соус на мясном бульоне

Ингредиенты
- *Мясной бульон – 500 мл*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Мука – 30 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Разогреть в сковороде 20 г сливочного масла, жарить на нем муку до золотисто-желтого цвета. Снять с огня, добавить ⅓ часть указанного количества бульона, тщательно перемешать. Снова поставить сковороду на огонь, довести полученную смесь до кипения при постоянном помешивании.

Влить оставшийся бульон и готовить при слабом кипении 10–15 минут, периодически перемешивая. В готовый соус добавить соль и оставшееся сливочное масло.

Белый соус для рыбы

Ингредиенты
- *Крепкий рыбный бульон – 1,1 л*
- *Сливочное масло – 50 г*
- *Мука – 50 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Муку пассеровать в сливочном масле до светло-золотистого цвета, влить небольшими порциями бульон, тщательно размешать.

Довести смесь до кипения, готовить на слабом огне 40–50 минут при постоянном помешивании, посолить и процедить.

Использовать в качестве основы при приготовлении различных соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Соус бешамель

Ингредиенты
- *Молоко – 500 мл*
- *Сливочное масло – 30 г*

• *Мука – 30 г*
• *Лук – 1 шт.*
• *Мускатный орех*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать, отварить в небольшом количестве воды, охладить и протереть через сито.

Муку выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, спассеровать и влить при постоянном помешивании молоко. Довести смесь до кипения, варить на слабом огне до загустения. За несколько минут до окончания варки добавить лук, мускатный орех, перец и соль.

Подавать соус к блюдам из отварного мяса и овощей.

Коричневый основной соус

Ингредиенты

• *Крепкий мясной бульон – 500 мл*
• *Мука – 30 г*
• *Сливочное масло – 30 г*
• *Сметана – 50 г*
• *Томатная паста – 50 г*
• *Лук – 1 шт.*
• *Морковь – 1 шт.*
• *Мускатный орех*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Муку пассеровать в сливочном масле до коричневатого цвета, добавить 150 мл бульона и довести до кипения при постоянном помешивании. Морковь и лук очистить, вымыть, измельчить, добавить в мучную смесь вместе с оставшимся бульоном, варить при постоянном помешивании 30 минут.

Протереть через сито, добавить сметану, томатную пасту, пряности и соль, довести до кипения и снять с огня. Подавать соус к блюдам из говядины, телятины, печени, макаронным изделиям.

Соус томатный основной

Ингредиенты

• *Помидоры – 1 кг*
• *Лавровый лист – 2 шт.*
• *Душистый и черный перец горошком – по 2–3 шт.*
• *Сахар*
• *Соль*

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать, припустить в небольшом количестве воды до мягкости, протереть через сито.

В полученное пюре добавить пряности, сахар и соль, варить на слабом огне до загустения, процедить. Подавать соус к блюдам из мяса и рыбы либо использовать при приготовлении других соусов.

Основной соус хрен

Ингредиенты
• *Корни хрена – 500 г*
• *Сахар – 30 г*
• *Соль – 30 г*
• *Винный уксус – 30 мл*

Способ приготовления

Коренья хрена очистить, промыть и замочить на 40 минут в холодной воде. Затем натереть коренья на мелкой терке или пропустить через мясорубку, залить 550 мл кипящей воды, оставить под крышкой до полного остывания. После этого добавить сахар, уксус и соль, тщательно перемешать. Подавать соус хрен к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

Основной сметанный соус

Ингредиенты
• *Сметана – 1 кг*
• *Мука – 50 г*
• *Сливочное масло – 50 г*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Муку спассеровать в сливочном масле до светло-желтого цвета.

Сметану довести до кипения на слабом огне, добавить пассерованную муку, перец и соль, тщательно перемешать.

Соус процедить, подавать к горячим блюдам из мяса, рыбы и овощей и горячим закускам. Можно использовать как основу для приготовления разнообразных сметанных соусов.

Основной горчичный соус

Ингредиенты

- *Горчичный порошок – 300 г*
- *Рафинированное растительное масло – 150 мл*
- *Яблочный уксус – 200 мл*
- *Сахар – 80 г*
- *Соль – 40 г*

Способ приготовления

Горчичный порошок просеять, добавить при постоянном помешивании небольшое количество горячей воды (должна получиться густая однородная масса без комочков). Сверху залить полученную смесь горячей водой, оставить на 10 часов, затем излишки жидкости слить, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль. Тщательно перемешать или взбить венчиком.

Подавать соус к горячим и холодным блюдам из мяса, рыбы и овощей. Можно использовать для приготовления различных соусов, заправок и маринадов.

Основной соус майонез

Ингредиенты

- *Растительное масло – 750 мл*
- *Яблочный или винный уксус – 150 мл*
- *Желтки – 6 шт.*
- *Горчица – 25 г*
- *Сахар – 20 г*
- *Соль*

Способ приготовления

Яичные желтки выложить в эмалированную емкость, добавить соль и горчицу, тщательно перемешать деревянной лопаточкой.

Затем при постоянном круговом помешивании небольшими порциями (примерно по 30 мл) добавлять растительное масло. После добавления каждой следующей порции масла смесь тщательно перемешивать.

Когда смесь станет однородной и не будет стекать с лопаточки, добавить уксус и сахар, тщательно перемешать.

Готовый соус хранить в холодильнике, поместив в стеклянную или эмалированную емкость. Использовать для заправки салатов, подавать к холодным и горячим закускам. На основе майонеза можно приготовить множество других соусов.

Основной яичный соус

Ингредиенты

- *Белый соус – 50 мл*
- *Желтки – 2 шт.*
- *Молоко – 50 мл*

Способ приготовления

Желтки растереть, ввести в горячий основной белый соус, добавить молоко и довести до кипения при постоянном помешивании.

Подавать к блюдам из телятины, домашней птицы и овощей либо использовать как основу для различных яичных соусов.

Луковый соус с пряностями для мяса и птицы

Ингредиенты

- *Томатный соус – 500 мл*
- *Сливочный маргарин – 45 г*
- *Сливочное масло – 30 г*
- *Лук – 2–3 шт.*
- *9 %-ный уксус – 3 столовые ложки*
- *Лавровый лист*
- *Душистый перец горошком – 1–2 шт.*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать в сливочном маргарине до тех пор, пока он не станет прозрачным. Добавить уксус и пряности, довести до кипения, готовить 5–7 минут.

Затем добавить основной красный соус, приправить сахаром и солью, тщательно перемешать и варить на слабом огне 10 минут, периодически перемешивая. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Заправки

Острая лимонная заправка

Ингредиенты
- *Кукурузное масло – 100 мл*
- *Лимон – 1 шт.*
- *Перец чили – 1 стручок*
- *Чеснок – 1 зубчик*
- *Сахар*
- *Соль*

Способ приготовления

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок. Чеснок очистить, вымыть. Перец чили вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Чеснок и перец чили растереть в ступке, добавив небольшое количество соли, влить кукурузное масло и лимонный сок, добавить лимонную цедру, приправить по вкусу сахаром и перемешать.

Масляная заправка с горчицей

Ингредиенты
- *Оливковое масло – 200 мл*
- *Белый винный уксус – 50 мл*
- *Столовая горчица – 1 столовая ложка*
- *Семена горчицы – 1 чайная ложка*
- *Соль*

Способ приготовления

Смешать все ингредиенты, слегка взбить венчиком. Использовать заправку для салатов из отварного мяса, соленой рыбы, листовых овощей.

Французская салатная заправка

Ингредиенты
- *Оливковое масло – 100 мл*
- *Красный винный уксус – 30 мл*
- *Томатная паста – 30 г*
- *Лимонный сок – 20 мл*
- *Порошок горчицы – 1 чайная ложка*

• *Коричневый сахар – 1 чайная ложка*
• *Лук-шалот – 2 шт.*
• *Молотая паприка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Лук-шалот очистить, вымыть, мелко нарезать. Добавить томатную пасту, горчицу, сахар, паприку, перец и соль, перемешать. Влить оливковое масло, смешанное с уксусом и лимонным соком, взбить все венчиком.

Заправка с медом и имбирем

Ингредиенты

• *Растительное масло – 80 мл*
• *Жидкий натуральный мед – 60 мл*
• *Свежевыжатый лимонный сок – 50 мл*
• *Корень имбиря – 50 г*
• *Красный и черный молотый перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Имбирь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Растительное масло смешать с медом и лимонным соком, добавить имбирь, посолить, поперчить, слегка взбить венчиком.

Кефирная заправка с чесноком и зеленью

Ингредиенты

• *Обезжиренный кефир – 200 мл*
• *Лимонный сок – 30 мл*
• *Чеснок – 2 зубчика*
• *Зелень петрушки и укропа – по ½ пучка*
• *Перец*
• *Соль*

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, нарубить или измельчить с помощью чеснокодавилки. Охлажденный кефир смешать с чесноком, зеленью и лимонным соком, добавить перец и соль, перемешать.

Специи

Специи к блюдам из рыбы

Смесь специй для жареной рыбы

Ингредиенты

- *Мускатный орех – ½ чайной ложки*
- *Молотый имбирь – 1 чайная ложка*
- *Сушеная мелисса – 2 столовые ложки*
- *Орегано – 2 столовые ложки*
- *Душистый перец горошком – ½ столовой ложки*
- *Черный перец горошком – ½ столовой ложки*

Способ приготовления

Черный и душистый перец размолоть, смешать с остальными специями, тщательно растереть в ступке.

Смесь специй к первым блюдам из рыбы

Ингредиенты

- *Лавровый лист – 5 шт.*
- *Сушеные измельченные корни петрушки и сельдерея – 2 столовые ложки*
- *Сушеная зелень сельдерея – 2 столовые ложки*
- *Сушеный укроп – 2 столовые ложки*
- *Орегано – 1 столовая ложка*
- *Душистый перец горошком – ½ столовой ложки*
- *Черный перец горошком – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Лавровый лист измельчить. Черный перец размолоть, смешать с кореньями, зеленью сельдерея, укропом и орегано, измельчить в ступке, добавить душистый перец горошком, перемешать, переложить в стеклянную емкость для специй.

Острая смесь специй к морской рыбе

Ингредиенты

- *Тертая лимонная цедра – 2 столовые ложки*
- *Тертый имбирь – 1 столовая ложка*
- *Майоран – 1 столовая ложка*
- *Шафран – 1 столовая ложка*
- *Кайенский перец – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Специи смешать, растереть в ступке, переложить в стеклянную емкость для специй. Хранить в прохладном месте.

Специи к мясу и птице

Пряно-цитрусовая смесь к жаркому

Ингредиенты

- *Перец горошком – 2 столовые ложки*
- *Тертая апельсиновая цедра – ½ столовой ложки*
- *Тертая лимонная цедра – 2 столовые ложки*
- *Растительное масло – 1 столовая ложка*
- *Соль – ½ столовой ложки*

Способ приготовления

Перец размолоть, растереть в ступке с солью, апельсиновой и лимонной цедрой, добавить растительное масло, перемешать.

Смесь специй к свинине

Ингредиенты

- *Молотый тмин – ½ столовой ложки*
- *Молотая корица – 5 г*
- *Молотая гвоздика – 5 г*
- *Чеснок – 3 зубчика*
- *Свежемолотый черный перец – ½ столовой ложки*
- *Соль – ½ столовой ложки*

Способ приготовления

Зубчики чеснока очистить, вымыть, положить в ступку вместе со специями, тщательно растолочь.

Порошок карри

Ингредиенты

- *Семена зиры – 2 столовые ложки*
- *Семена пажитника – 2 столовые ложки*
- *Семена кориандра – 2 столовые ложки*
- *Семена кардамона – 2 столовые ложки*
- *Молотая куркума – ¼ столовой ложки*
- *Сухая горчица – 1 столовая ложка*
- *Кайенский перец – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Семена зиры, кардамона и кориандра обжарить на сухой

сковороде, смешать с пажитником, куркумой, горчицей и кайенским перцем, перемолоть.

Смесь специй к блюдам из птицы

Ингредиенты

- *Паприка – 1 столовая ложка*
- *Корица – 1 столовая ложка*
- *Молотая гвоздика – ½ столовой ложки*
- *Порошок карри – 1 столовая ложка*
- *Чеснок – 2 зубчика*
- *Морская соль – ½ столовой ложки*

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, положить в ступку вместе с остальными специями, тщательно растолочь.

Смесь специй к мясным первым блюдам

Ингредиенты

- *Сушеный базилик – 1 столовая ложка*
- *Сушеная зелень петрушки – 2 столовые ложки*
- *Измельченные сушеные корни сельдерея и петрушки – 2 столовые ложки*
- *Тимьян – 1 столовая ложка*
- *Сушеный любисток – ½ столовой ложки*
- *Молотая паприка – 2 столовые ложки*
- *Душистый перец горошком – ½ столовой ложки*
- *Красный молотый перец – 1 чайная ложка*

Способ приготовления

Перец горошком размолоть в мельничке или растолочь в ступке, смешать с остальными специями.

Специи к блюдам из овощей и грибов

Смесь специй к первым блюдам

Ингредиенты

• Сушеный укроп – 2 столовые ложки

• Сушеная зелень петрушки – 2 столовые ложки

• Лавровый лист – 4 шт.

• Измельченные корни петрушки и пастернака – 2 столовые ложки

• Сушеный гвоздичный базилик – 1 столовая ложка

• Сушеная зелень любистока – 1 столовая ложка

• Душистый перец горошком

• Черный перец горошком

Способ приготовления

Душистый и черный перец размолоть, лавровый лист измельчить. Все специи положить в ступку, растолочь. Смесь специй положить в емкость для специй, встряхнуть.

Смесь специй к грибным блюдам

Ингредиенты

• Сушеная зелень петрушки – 2 столовые ложки

• Сушеная зелень сельдерея – 1 столовая ложка

• Измельченные корни пастернака – 1 столовая ложка

• Перец черный горошком – ½ столовой ложки

• Майоран – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Черный перец размолоть, смешать с остальными специями, растереть в ступке.

Пряная смесь

Ингредиенты

• Сушеный базилик ереванский – 2 столовые ложки

• Сушеный укроп – 2 столовые ложки

• Зира – 1 столовая ложка

• Кориандр – 1 столовая ложка

• Орегано – 2 столовые ложки

• Черный и красный молотый перец – по ½ столовой ложки

Способ приготовления

Зиру и кориандр обжарить на сухой сковороде, размолоть, смешать с остальными специями.

Специи к сладким блюдам и выпечке

Смесь специй для кремов и глазури

Ингредиенты

- *Шафран – 1 столовая ложка*
- *Ванильная палочка – 1 шт.*
- *Сушеная лимонная цедра – 1 столовая ложка*

Способ приготовления

Ванильную палочку измельчить, смешать с остальными специями и растереть в ступке.

Смесь специй для сладкого теста

Ингредиенты

- *Сахарная пудра – 200 г*
- *Ванилин – ½ чайной ложки*
- *Молотый имбирь – ½ чайной ложки*
- *Мускатный орех – ½ чайной ложки*
- *Сушеная мята – 2 столовые ложки*

Способ приготовления

Сушеную мяту растолочь в ступке в пыль, смешать с ванилином, сахарной пудрой, молотым имбирем и мускатным орехом.

Смесь специй для фруктовых блюд

Ингредиенты

- *Молотая корица – ½ столовой ложки*
- *Сушеная тертая лимонная цедра – 2 столовые ложки*
- *Сушеная тертая апельсиновая цедра – 1 столовая ложка*
- *Ванильная палочка – 1 шт.*

Способ приготовления

Ванильную палочку измельчить, смешать с корицей, лимонной и апельсиновой цедрой.

Вино, наливки, самогон

Плодово-ягодные вина

Виноградное вино

Ингредиенты
- *Виноград – 10 кг*
- *Вода – 2 л*
- *Сахар – 2 кг*

Способ приготовления

Ягоды отделить от гребней, размять. Косточки при этом не дробить, а гребни не измельчать. Образовавшуюся мезгу для выделения из нее сока поместить в корзину под пресс. После того как выделится весь сок, мезгу поместить в другую емкость, разбавить водой и снова прессовать. Этот процесс повторять до тех пор, пока сок не перестанет выделяться.

Полученные соки смешать, добавить 1 кг сахара и поставить для брожения. Для процесса подбраживания лучше использовать дикие дрожжи, извлеченные из мезги. На 6-й день в напиток добавить 50 г сахара, на 10-й день – 400 г и на 14-15-й – 100 г. Через 3–4 недели молодое вино процедить и дать отстояться в течение 2–3 дней, чтобы осадок выделился и осел. После этого вино снять с осадка, процедить через плотную ткань, налить в бутылки и поставить для тихого брожения в темное место. Через 5–6 месяцев вино осторожно снять с осадка, процедить и разлить по бутылкам. Выдерживать вино не менее 3 лет.

Вишневое вино

Ингредиенты
- *Вишня – 10 кг*
- *Сахар – 2,5 кг*
- *Вода – 1,6 л*
- *Водка – 1 л*
- *Закваска*

Способ приготовления

Зрелые ягоды вишни вымыть и выжать из них вишневый сок. Затем приготовить сусло. Для этого использовать вишневый сок, воду и 1,5 кг сахара. В приготовленное сусло ввести закваску и поставить для брожения на 7-10 дней.

По окончании брожения напиток проспиртовать. После

спиртования вино перемешивать веселкой до получения однородной крепости, после чего выдержать в течение 5 суток. Затем вино профильтровать, добавить оставшуюся часть сахара и разлить по бутылкам.

Вино из малины

Ингредиенты
- *Малина – 10 кг*
- *Сахар – 2,4 кг*
- *Водка – 0,5 л*
- *Вода – 2,6 л*
- *Закваска*

Способ приготовления

Вино из малины готовить так же, как и вишневое. У вина должен быть малиновый цвет и чуть кисловатый ягодный аромат.

Вино из облепихи

Ингредиенты
- *Облепиха – 8 кг*
- *Сахар – 1 кг*
- *Вода – 3 л*

Способ приготовления

Ягоды облепихи перебрать, очистить и промыть. Если ягоды заморожены, то их надо разморозить. Из них приготовить сок. Чтобы уменьшить кислотность облепихового сока, добавить в него кипяченой воды и сахар. Смесь оставить для брожения. По окончании брожения готовое вино разлить по бутылкам, закупорить их пробками и поставить в прохладное место.

Через год выдержки облепиховое вино станет совершенно прозрачным, с золотистым оттенком и приобретет легкий аромат ананаса и свежего пчелиного меда. Вкус у вина станет сладковато-кислым, немного острым и освежающим.

Вино из сливы

Ингредиенты
- *Сливы – 8 кг*
- *Вода – 3 л*
- *Сахар – 2 кг*
- *Закваска*

Способ приготовления

Сливы нагреть в небольшом количестве воды и выдержать при температуре 80 ˚С до тех пор, пока кожица на плодах не потрескается. Тогда сливы отделить от косточек, измельчить и спрессовать. Мякоть сложить в бутылки и залить водой, смешанной с сахаром и закваской. Полученное сусло тщательно перемешать, бутылки закрыть и поставить в темное прохладное место на 9-10 недель для брожения. Затем молодое вино поместить в холодное место с температурой 2–5 ˚С. При такой температуре дрожжевой осадок выпадет на дно и вино осветлится. Осветленное вино осторожно снять с осадка, закупорить и поставить для выдержки на 2–3 года, можно дольше.

Херес

Ингредиенты

- *Яблочный сок – 7 л*
- *Сахар – 3 кг*
- *Спирт – 250 мл*
- *Изюм – 500 г*
- *Винный камень – 10 г*

Способ приготовления

Сок приготовить из яблок осенних или зимних сортов. Яблочный сок и спирт смешать, добавить изюм и винный камень. Смесь настаивать 2 дня, после чего насыпать в нее сахар и поставить бродить. По окончании брожения готовое вино разлить по бутылкам, укупорить и поставить на хранение в прохладное место.

Наливки

Наливка из клубники

Ингредиенты

• Водка – 1 л

• Клубника – 300 г

• Сахар – 100 г

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть и насыпать в стеклянный сосуд, наполнив ⅔ его объема, после чего налить водку наравне с ягодами. Наливку поставить на 1 месяц на солнце. Затем наливку слить, разлить по бутылкам и закупорить. В оставшиеся от наливки ягоды добавить сахар и поставить на солнце, пока сахар не растает. Затем образовавшийся сок слить. Так продолжать, пока ягоды не станут как бы высохшими. Этим сладким соком по желанию можно подсластить первую слитую наливку без сахара или подавать самостоятельно в виде ликера.

Наливка из красной смородины

Ингредиенты

• Водка – 1 л

• Красная смородина – 300 г

• Сахар – 200 г

Способ приготовления

Ягоды засыпать в стеклянную емкость, наполнив ее на ⅔ объема, после чего налить водку до самого верха горлышка. Емкость закрыть крышкой и поставить на окно с солнечной стороны на 2–3 месяца, взбалтывая через 3–4 суток. Затем наливку процедить через плотную ткань и разлить по бутылкам.

Наливка быстрого приготовления

Ингредиенты

• Водка – 1 л

• Ягоды (смородина, вишня, малина, слива, рябина и т. п.) – 300 г

• Сахар – 200 г

Способ приготовления

Ягоды вымыть и положить в керамический горшок, после чего залить их водкой. Сосуд накрыть сверху пергаментной бумагой, проколов в ней несколько дырочек, и горшок поставить в духовку на 1 час. По истечении часа наливку слить, процедить через решето, подсластить сахаром.

Самогон

Самогон «Суточный»

Ингредиенты
- *Сахар – 5 кг*
- *Дрожжи – 500 г*
- *Молоко – 750 мл*
- *Хлеб – 4 кг*
- *Картофель – 3 кг*
- *Вода – 25 л*

Способ приготовления

Хлеб раскрошить. Картофель отварить, очистить, растолочь, смешать с хлебом, молоком и дрожжами. Влить теплую воду, добавить сахар и перемешать. Настаивать в течение суток, затем перегнать. Выход – 5 л.

Самогон «Виноградный»

Ингредиенты
- *Виноград – 20 кг*
- *Сахар – 5 кг*
- *Дрожжи – 100 г*
- *Вода – 30 л*

Способ приготовления

Виноград размять, выжать сок, смешать с сахаром и дрожжами, добавить теплую воду. Настаивать 7 дней, затем дважды перегнать.

Самогон из варенья

Ингредиенты
- *Забродившее варенье – 6 кг*
- *Вода – 30 л*
- *Дрожжи – 200 г*
- *Сахар – 3 кг*

Способ приготовления

Варенье развести теплой водой, добавить дрожжи и сахар. Настаивать в темном месте 5 дней, затем перегнать. Выход

составляет 9 л.

Анисовый самогон

Ингредиенты

- *Самогон двойной очистки – 7,5 л*
- *Семена аниса – 400 г*
- *Тмин – 50 г*
- *Фиалковый корень – 50 г*
- *Сухая лимонная корка – 50 г*

Способ приготовления

Семена аниса, тмин, фиалковый корень и измельченную лимонную корку истолочь вместе. Залить самогоном и перегнать.

Самогон «Грушевый»

Ингредиенты

- *Переспелые груши – 10 кг*
- *Сахар – 400 г*
- *Дрожжи – 50 г*
- *Вода – 1,5 л*

Способ приготовления

Груши разварить с добавлением небольшого количества воды, добавить сахар и дрожжи, влить теплую воду. Настаивать в теплом месте в течение 7 дней, затем дважды перегнать.

Иллюстрации

Овощной салат с ветчиной

Салат из брокколи с луком

Овощной салат с креветками

Салат из латука в винном соусе

Салат из баклажанов с помидорами

Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью

Домашние колбаски, жаренные на решетке с овощами

Баклажаны, фаршированные творогом и зеленью

Спаржа, жаренная со специями

Острый салат с огурцами

Суп минестроне

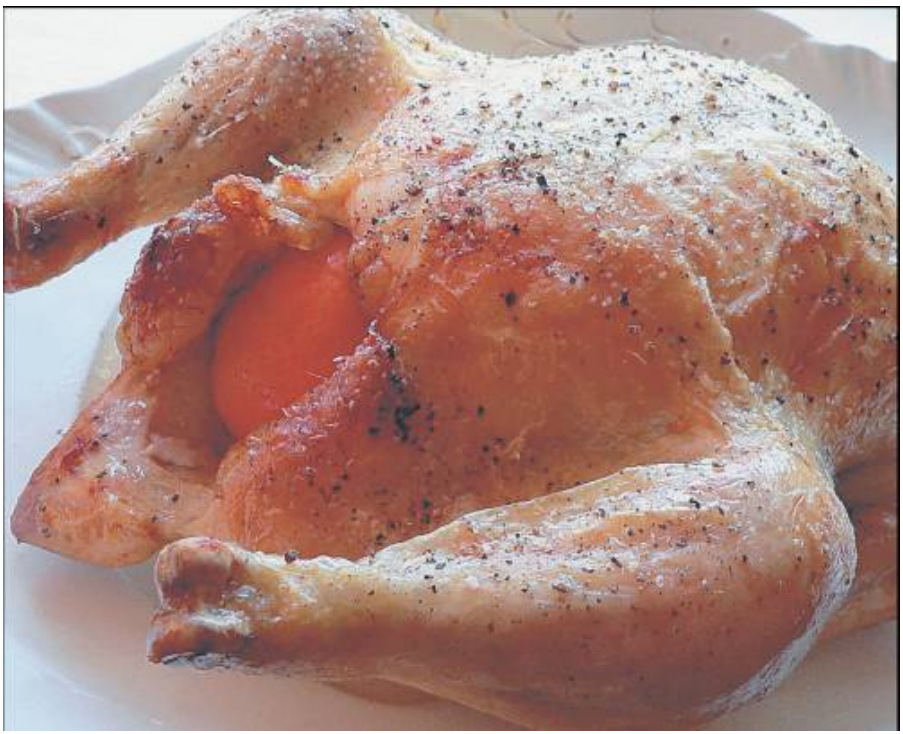
Куриный суп-лапша

Гороховый суп с копченостями

Жареная красная рыба с овощами

Котлеты из свинины

Говядина, приготовленная на гриле



Утка, запеченная с яблоками

Куриные крылышки, запеченные на решетке

Салат из говяжьего языка и картофеля

Салат из спаржевой фасоли с кальмарами

Спагетти с тушеными овощами и морепродуктами

Жареный морской окунь с овощами

Плов с мидиями

Пицца со сладким перцем

Салат из апельсинов с зернами граната

Пирог с яблоками

Кофе со взбитыми сливками и корицей

Двойной кофе с печеньем и шоколадом

Коктейль «Мускат»

Коктейль «Южный закат»

Джем из красной смородины

Консервированные овощные салаты